



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Breu Branco- PA, 15 de Janeiro de 2020.

DO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

PARA: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Referente: PESQUISA DE PREÇOS - Processo Administrativo nº 2020.0107-01/SEMAP - Chamada Pública nº CP-CPL-001/2020-FME.

Atendendo solicitação da Secretária Municipal de Administração e Planejamento, apresentamos Pesquisa de Preços realizada por este Departamento, para subsidiar ao procedimento licitatório supramencionado, que tem como objeto a aquisição parcelada de **Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar Rural**, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, suprimindo as necessidades da rede pública de ensino do Município de Breu Branco-PA.

Cordiais Saudações,

TÂNIA SALETE ANDRIN
Assessor Administrativo III
Setor de Compras
Port. nº 029/2017-GP

Sergiane da S. Santana
Sergiane da Silva Santana
Assessor Especial I
Setor de Compras
Port. Nº 030/2017 - GP



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

I- JUSTIFICATIVA DA PESQUISA DE PREÇOS:

Em conformidade com o disposto no art. 29, § 1º, da Resolução/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, com as alterações introduzidas pela Resolução/FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, procedemos a pesquisa de preços entre as Pessoas Físicas e Jurídicas que compõem a Agricultura Familiar no município de Breu Branco-PA, conforme enumerados no quadro abaixo:

AGRICULTORES FAMILIARES	
ORD.	NOME
01	AILTON SANTOS SILVA
02	ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS AGRICULTORES JOÃO CANUTO II
03	AFAB – ASSOCIAÇÃO DOS FEIRANTES DA AGRICULTURA FAMILIAR
04	CARLINE DAIANE DE JESUS SILVA ROCHA
05	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE BREU BRANCO
06	EDMAR SANTOS DE ALMEIDA
07	JOSÉ LUIZ DE ABREU
08	MARLENE GOMES ARAÚJO
09	SARA COSTA DOS SANTOS
10	FRANCISCA DA SILVA LEAL
11	ANTONIO PEREIRA DA SILVA

Os Agricultores Familiares e Produtores Rurais acima, apresentaram cotação de preços para os itens de seu interesse, de acordo com a sua produção.

Dentre os itens cotados, restaram alguns produtos para os quais, apenas uma minoria dos Agricultores cotaram.

Dessa forma, para concluirmos a pesquisa de preços, com maior número possível de cotações de preços, recorreremos ao procedimento licitatório anterior, homologado em 22/02/2019, cujos contratos tiveram vigência até 31/12/2019, utilizando, assim, os respectivos preços praticados até 31/12/2019.



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

II- CONCLUSÃO:

Finalmente, para auferir o Menor Preço, que servirá de parâmetro para o certame, utilizamo-nos das seguintes Metodologias: MÉDIA ARITMÉTICA, MEDIANA e MENOR PREÇO, consolidando assim, a Planilha de Pesquisa de Preços (apenas ao presente), cujo valor global do certame ficou estimado em **R\$ 777.919,00 (setecentos e setenta e sete mil e novecentos e dezenove reais)**.

Breu Branco- PA, 15 de janeiro de 2020.

TÂNIA SALETE ANDRIN
Assessor Administrativo III
Setor de Compras
Port. nº 029/2017-GP

Sergiane da Silva Santana
Sergiane da Silva Santana
Assessor Especial I
Setor de Compras
Port. Nº 030/2017 - GP



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

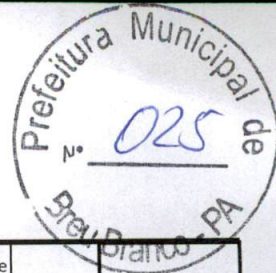
PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME:	Ailton Santos Silva
ENDEREÇO:	CHACARA MAMA Breu Branco
CPF Nº:	186 739 705-63

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntegra, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespa, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	0,50
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILÁPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMPP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

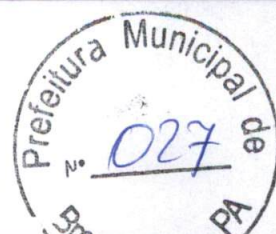
PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES JOÃO CARLITO IT
ENDEREÇO: RUA RAFAEL PAZ N.º 13 CONDOMÍNIO
CPF Nº: 08.642.203/0001-93

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	10.00
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13.00
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13.50
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	10.00
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	16.00
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	5.00
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	4.
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	4.50
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	3.00
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	4.50
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	3.50
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	4.00
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	4.00



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	3.80
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	3.50
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	6.00
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	6.00
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	13.00
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	3.00
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	3.00
21	ALFACE: Lisa, crespia, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	3.50
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	10.00
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	0.55
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	0.65
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	00
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	23.00
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	25.00

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.


Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: AFAB - ASSOCIAÇÃO DOS FEIRANTES DA AGRICULTURA FAMILIAR
ENDEREÇO: AV. TANCREDO NEVES 61
CPF Nº: CNPJ - 26.641.935.0001/40

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	10,00
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13,00
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13,00
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	10,00
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	16,00
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	6,00
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo ate 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	6,00
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo ate 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	5,00
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoco. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	3,50
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	5,00
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	3,00
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	4,00
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	4,00




Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	3.80
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	3.50
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	6.00
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	6.00
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	13.00
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	3.00
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	3.00
21	ALFACE: Lisa, crespas, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	3.50
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	✓
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	23.00
27	FILÉ DE TILÁPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	25.00

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.


Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME:	CARLINE DAIANE DE JESUS SILVA ROCHA
ENDEREÇO:	VILA AREAL, PITINGA, KM 17, CHACARA MANÁ - BREU BRANCO-PA
CPF Nº:	012.535.835-40

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo ate 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo ate 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	



13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.		
14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debruado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespas, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	050
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMPP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: Cooperativa dos Agricultores Familiares de Breu Branco
ENDEREÇO: P.A. 263 Km 22
CPF Nº: 08.179.198/0001-24

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13,00
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	14,00
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	15,00
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	13,00
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	15,00
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	6,00
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	6,00
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	5,00
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	3,50
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	5,00
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	3,80
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	4,00
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntegra, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	4,50



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	4,00
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	3,52
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	6,80
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	6,50
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	13,00
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	3,00
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	3,00
21	ALFACE: Lisa, crespa, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	3,50
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	12,00
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	=
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	=
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	0,55
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	23,00
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	—

Breu Branco-PA, 30 de Janeiro de 2020.

JOSE PEREIRA FRANCO

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: EDMAR SANTOS DE ALMEIDA
ENDEREÇO: VICINAL TRACAJÁ AÇÚ S/Nº KM 10 - BREU BRANCO-PA
CPF Nº: 902.009.265-00

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	12,00
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo ate 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo ate 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	3,00
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	3,00
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	

13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	3,00
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	3,00
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debruado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespa, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	10,00
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	



Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



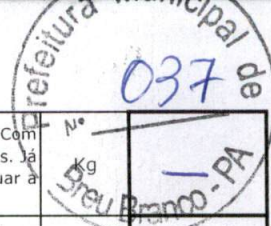
**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP**

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: JOSÉ LUIZ DE ABREU
ENDEREÇO: RUA DA IGREJA S/Nº - AREAL PITINGA - BREU BRANCO-PA
CPF Nº: 520.250.711-91

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	—
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18ºC, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	—
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18ºC sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	—
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	—
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	—
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	—
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo ate 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	—
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo ate 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	6,00
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	3,50
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	5,00
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	4,00
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	—



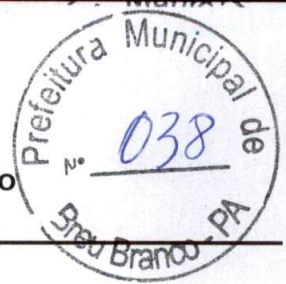
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.		
14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	—
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	—
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	6,00
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debruado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	—
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	—
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	3,00
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	3,00
21	ALFACE: Lisa, crespas, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	3,50
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	13,00
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	—
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	—
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	—
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	—
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	—

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Jose Luiz de Abreu
Assinatura do Cotante



Estado do Pará
 Prefeitura Municipal de Breu Branco
 SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAB

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: *Mardene Gomes Araujo*
ENDEREÇO: *Sítio Araujo 1 Roraimelas nº 165 Centro*
CPF Nº: *628719121-53*

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	4.20
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntegra, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	5.00
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	3.00
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	3.00
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespa, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

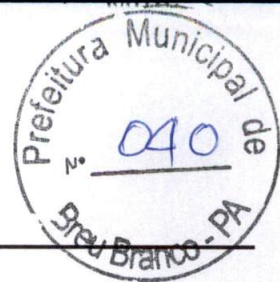
Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Amorlene Gomes Araújo

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

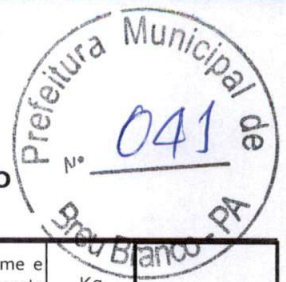
PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME:	Sara da Costa dos Santos
ENDEREÇO:	Chacaria Mana - (Breu Branco) Pitanga
CPF Nº:	544.98295234

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18°C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão deubulado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespa, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	0,50
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higiênico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

Breu Branco-PA, 10 de Janeiro de 2020.

Briestina David de Jesus Silva
Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



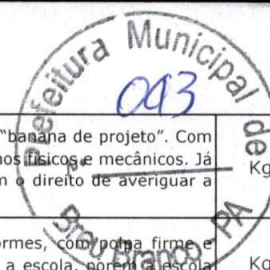
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME: FRANCISCA DA SILVA LEAL
ENDEREÇO: VILA DOS REMÉDIOS, ZONA RURAL - BREU BRANCO-PA
CPF Nº: 504.213.953-20

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa.	Kg	
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18° C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo até 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	50,0
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	280
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	



13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	3.50
14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	3.80
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	5.00
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	3.00
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debulhado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	2.80
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespia, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	7.00
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILAPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

Breu Branco-PA, 15 de Janeiro de 2020.

Geanciscada Silva Leal

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2020-FME
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020.0107-01/SEMAP

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA.

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

COTANTE/NOME:	ANTONIO PEREIRA DA SILVA
ENDEREÇO:	KM 36 VILA SAPUCAIA - BREU BRANCO-PA
CPF Nº:	482.488.782-87

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Preço Unitário (R\$)
1	POLPA DE ACEROLA: Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	8,00
2	POLPA DE MARACUJÁ: Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta, ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C, sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	11,00
3	POLPA DE CUPUAÇU: Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	-
4	POLPA DE GOIABA: Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa.	Kg	9,90
5	POLPA DE AÇAÍ: Produto obtido a partir do açaí maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA e registro no MAPA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem integra, sem vazamentos e limpa. Compra somente no período de safra, isto é, a partir de junho.	Kg	-
6	FARINHA DE MANDIOCA: A farinha de mandioca obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Aspecto fina e seca de coloração branca ou amarela, O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde do consumidor.	Kg	
7	GOMA DE TAPIOCA PARA BEIJÚ: Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, já hidratada e peneirada, embalagem de polietileno contendo ate 5 Kg. ENTREGA EXCLUSIVA PARA ZONA RURAL.	Kg	
8	ABÓBORA PROCESSADA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo ate 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A COZINHA CENTRAL.	Kg	
9	ABÓBORA IN NATURA: Tipo Moranga, cambutiá, paulista, pescoço. Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	Kg	
10	MANDIOCA PROCESSADA: Raiz Lavada, descascada, cortada, congelada e embalada em embalagem atóxica com etiqueta contendo os dados do agricultor, a data do processamento e o peso do produto, que deverá ter até 2 kg do produto. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
11	MANDIOCA IN NATURA: Raiz Lavada, Apresentação: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	
12	BATATA DOCE IN NATURA: Batata doce branca, roxa ou amarela lavada: não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; devem estarem livres de enfermidades; não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	



13	BANANA: Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
14	LARANJA: Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem.	Kg	
15	MELANCIA: Melancia madura própria para o consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	
16	LIMÃO: De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando um sumo de qualidade.	Kg	
17	FEIJÃO DA COLÔNIA OU DE CORDA: Feijão debruado, próprio para consumo. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto.	Kg	
18	COLORAU: Produto constituído urucum em pó. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Embalado em embalagem plástica contendo até 1 kg do produto.	Kg	
19	CHEIRO VERDE: Maço fresco comercial com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço médio de 100g.	Maço	
20	COUVE: Tipo manteiga, maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço comercial com peso médio de 300g.	Maço	
21	ALFACE: Lisa, crespia, americana maço fresco comercial com folhas firmes, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas. Sem lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Maço comercial com peso médio de 300g. Preferencialmente a alface hidropônica.	Maço	
22	PIMENTA DE CHEIRO: De ótima qualidade, fresca e firme, isenta de sujidades, não devem apresentar ardência. Em embalagem adequada.	Kg	
23	PÃO: Pão tipo Francês, Hamburguer ou cachorro quente, com peso médio de 50g.	Unidade	
24	PÃO DOCE POLVILHADO COM COCO: Pão doce polvilhado com coco, com peso médio de 50g.	Unidade	
25	DOCE DE LEITE ARTESANAL, REGIONAL EM BARRA: Tablete com peso médio de 20g apresentando embalagem com informações do produtor, data de fabricação e validade do produto e fiscalização do órgão competente. Entrega somente com solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola. ENTREGA EXCLUSIVA PARA A REGIÃO DO PITINGA.	Unidade	
26	QUEIJO FATIADO: Queijo mussarela regional fatiado fino em média 10 gramas a fatia, embalado, pesado e com data do processamento. Embalado em embalagem atóxica e resistente em pacotes com até 500g do produto. Devendo conter dados de identificação do fornecedor, validade, data do processamento e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	
27	FILÉ DE TILÁPIA: Filé de peixe tipo tilapia de boa qualidade, limpo, sem espinhas e sem pele, em boas condições sensoriais, manipuladas em perfeitas condições higienico-sanitárias. Embalagem própria do fornecedor com os dados de fabricação, procedência, informação nutricional, peso e estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Kg	

Breu Branco-PA, 15 de Janeiro de 2020.

Assinatura do Cotante



Estado do Pará
Prefeitura Municipal de Breu Branco
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº CP-CPL-001/2019-PMBB
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2019.0109-01/SEMAB

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PLANILHA DE DESCRIÇÕES, QUANTIDADES E PREÇOS

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BREU BRANCO-PA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E PREÇOS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I DO EDITAL.

Ítem	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Unidade	Qtde.	Preço (R\$)	
				Unitário	Total
18	COLORAU. Corante natural de urucum. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	600	11,54	6.924,00
1	POLPA DE FRUTA ACEROLA. Produto obtido a partir da acerola madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C e sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	4.420	8,92	39.426,40
2	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ. Produto obtido a partir do maracujá maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C e sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	4.420	11,49	50.785,80
3	POLPA DE FRUTA CUPÚ-AÇU. Produto obtido a partir do cupuaçu maduro, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C e sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	4.420	10,00	44.200,00
4	POLPA DE FRUTA GOIABA. Produto obtido a partir da goiaba madura, de boa qualidade com cor aroma e sabor próprios da fruta ausente de substâncias estranhas. Produto congelado a -18º C e sem conservantes ou agentes químicos. Acondicionados em saco plástico atóxicos pesando até 1 kg e devem estar de acordo com as normas da VISA. Contendo informações do produtor, data do processamento e validade. Entrega na escola com embalagem íntegra, sem vazamentos e limpa. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	5.500	9,48	52.140,00
18	ABÓBORA PROCESSADA. Tipo Moranga, cambutiá, paulista descascada, cortada em cubos sem as sementes, congelada e embalada com data do processamento e nome do fornecedor. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo até 2 kg do produto. Apresentar etiquetada com o nome do fornecedor, data do processamento e peso do produto. A entrega somente sob solicitação do diretor(a) da escola da zona rural ou da coordenação cozinha central. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	2.300	5,00	11.500,00
19	CHEIRO VERDE. Maço fresco comercial contendo cebolinha e coentro. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Mç	12.500	2,80	35.000,00
20	COUVE. Tipo manteiga, maço fresco comercial. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Mç	7.300	2,80	20.440,00
21	ALFACE. Lisa, crespa, americana maço fresco comercial. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Mç	4.500	3,00	13.500,00
13	BANANA. Tipo Nanica ou prata maduras de 1ª qualidade, estão excluídas as bananas chamadas "banana de projeto". Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega do produto somente sob solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	7.900	3,65	28.835,00
14	LARANJA. Laranja de 1ª qualidade, no ponto para consumo. Já devem ir pesadas para a escola, porém a escola que tiver qualquer suspeita de peso incorreto tem o direito de averiguar a pesagem. Entrega do produto somente sob solicitação do diretor do estabelecimento. Quando for fazer a prestação de contas na cozinha central o fornecedor deverá apresentar recibo assinado e carimbado pelo responsável pela escola.	Kg	7.900	3,67	28.993,00