

**Chamada Pública para Credenciamento de Agricultores Familiares e Cooperativas de
Agricultura Familiar visando o abastecimento dos Restaurantes Universitários da
Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS**

Chamada Pública de Credenciamento - 2020

A Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, pessoa jurídica de direito, com sede à Av. Fernando Machado, 108 E, Centro, Chapecó, Santa Catarina, Caixa Postal 181, CEP 89802-112, inscrita no CNPJ sob o nº 11.234.780/0001-50, vem realizar Chamada Pública para Credenciamento de Agricultores Familiares e Cooperativas de Agricultores Familiares, que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, visando o abastecimento dos Restaurantes Universitários da UFFS, Campus Chapecó-SC, Erechim – RS, Cerro Largo – RS, Realeza – PR e Laranjeiras do Sul - PR. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação juntamente a relação de gêneros que comercializam até o dia 19 de fevereiro de 2020.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é o credenciamento de uma relação de Agricultores Familiares e Cooperativas de Agricultores Familiares e os respectivos gêneros alimentícios que produzem e comercializam, visando uma possível aquisição desses gêneros para o abastecimento dos restaurantes universitários da UFFS pelas empresas cessionárias que são responsáveis pela aquisição dos alimentos, preparo e distribuição das refeições de cada Campi, de acordo com o estabelecido no processo de Concessão de cada um dos Restaurantes Universitários.

2. DOS PREÇOS

2.1. De acordo com o estabelecido nos contratos de concessão dos Restaurantes Universitários da UFFS, os preços deverão ser negociados entre a Cessionária e os Agricultores Familiares e/ou Cooperativas de Agricultores Familiares credenciados nesta chamada.

2.2 O preço varejista local será definido com base em pesquisa de mercado realizada semestralmente pela CESSIONÁRIA e resultará da média de 3 (três) orçamentos, considerando item igual ou similar ao avaliado. Os valores de referência serão planilhados e disponibilizados para balizar os valores praticados.

2.2.1 Alterações nos valores de referência poderão ser feitas ao longo do semestre mediante apresentação de três orçamentos feitos no mercado convencional, as quais podem ser requeridas tanto pelos credenciados quanto pelas cessionárias, caso estas entendam que os valores existentes nas planilhas estejam em desacordo com a realidade atual.

3. DA HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

3.1 Os proponentes fornecedores deverão apresentar em envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

3.1.1 Em caso de Agricultores Familiares:

- a) Formulário de inscrição de acordo com o Anexo I deste edital;
- b) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF;
- c) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física;
- d) Cópia da Cédula de Identidade (RG) e comprovante de residência;
- e) Cópias das certidões negativas junto a Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- f) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

3.1.2 Em caso de Cooperativas:

- a) Formulário de inscrição de acordo com o Anexo I deste edital;
- b) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- c) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;
- d) Cópia do Alvará de funcionamento ou outro documento onde conste o endereço do local;
- e) Cópias das certidões negativas junto ao FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- e) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial;
- f) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

3.2 Conjuntamente aos documentos acima, os interessados deverão apresentar a relação dos itens que produzem ou que são produzidos pelos agricultores familiares que integram a organização (no caso das cooperativas), de acordo com a lista de itens e descritivo constantes no Anexo I desta chamada, assinalando com “x” na coluna “disponibilidade” os itens que possuem; em caso positivo, informar na coluna “época” em que períodos do ano possuem o item e o preço a ser praticado.

3.2.1 É permitido a cooperativa a comercialização única e exclusiva de itens produzidos por seus cooperados, bem como aos agricultores os itens por eles produzidos.

3.2.2 Os preços praticados poderão sofrer alteração no decorrer da vigência do credenciamento, devendo os valores, serem atualizados junto a cessionária e a fiscalização dos respectivos RUs da UFFS, por meio do encaminhamento de e-mail com a planilha atualizada.

3.3 O proponente fornecedor deve estar em um raio de até 200km da cidade de localização do campus para o qual pretende se credenciar.

4. DOS PRAZOS DE ENTREGA DOS MATERIAIS OU DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os prazos, dias e horários de entrega, variam de acordo com o tipo do produto e deverão ser acordados entre os fornecedores credenciados e as empresas contratadas pela UFFS para execução dos serviços junto aos RUs.

4.1 Quanto aos hortifrutigranjeiros (itens 1 a 42)

As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de uma a cinco vezes na semana, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.2 Quanto aos laticínios e panificados (itens 43 a 47)

O iogurte, a manteiga, a massa para lasanha e o queijo tipo mussarela, ou demais laticínios e panificados, caso houver, no ato do recebimento, deverão apresentar-se com temperatura superficial entre +6°C e +10°C (máximo tolerado). As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de uma a cinco vezes na semana, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.3 Quanto aos semi-perecíveis (itens 48 a 75)

As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de duas a doze vezes por ano, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo

com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.4 Quanto às carnes (itens 76 a 88)

As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados deverão apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +6°C (máximo tolerado). No ato da entrega, os produtos congelados deverão apresentar-se com temperatura superficial de -12°C ou menos, com exceção do peixe congelado, que a temperatura superficial deve ser de -15°C ou inferior. A frequência de entrega poderá ser de até quarenta e oito vezes por ano, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus.

4.5 Quanto aos produtos para suco (itens 89 a 91)

As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá ser semanal, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

5. DAS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ENTREGA

O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos (para transporte de gêneros refrigerados/congelados, o veículo deve ser frigorífico ou isotérmico), de acordo com o tipo de produto.

As entregas incluem, dentro do horário estipulado, a transferência (acondicionamento) para as caixas do RU, bem como o acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos.

Os entregadores devem trajar uniforme completo e limpo, incluindo o uso de calçado próprio para este fim e cabelos cobertos por touca.

No ato de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens.

Os produtos que não atenderem aos critérios estabelecidos neste Edital e aos padrões legais vigentes serão rejeitados. Caso seja de interesse da cessionária, ela poderá requerer a substituição de parte ou do todo do material, por outro que atenda inteiramente às exigências do edital, não gerando qualquer ônus a cessionária.

6. DA QUALIDADE GERAL DOS PRODUTOS

Todos os produtos entregues deverão apresentar-se íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser definido pela cessionária, quando necessário.

6.1 Quanto aos hortifrutigranjeiros (itens 1 a 42)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária e limpos, ou seja, livres de terra, enfermidades, insetos, fungos, corpos estranhos aderidos a casca e danos físicos ou mecânicos oriundos de qualquer natureza que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações, amassados, cortes, etc). Os folhosos deverão ser frescos, com folhas brilhantes e saudáveis. Caso apresentem folhas desidratadas (murchas), elas deverão ser removidas antes do procedimento de pesagem do item. Os hortifrutícolas pagos por unidade, maço, molho, dúzia, exceto por peso, deverão, obrigatoriamente, concordar com os referidos parâmetros de peso unitário específico de cada gênero. Quando isto não ocorrer, deverá ser ajustado o peso total da requisição, até ser atingida tal concordância. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas, e os recipientes devidamente higienizados, bem como serem constituídos de material atóxico, de superfícies impermeáveis e cores claras, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente. As mercadorias deverão vir acondicionadas em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão, exceto para a maçã embalada e ovos.

6.2 Quanto aos laticínios, panificados e semi-perecíveis (itens 43 a 83)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, isentos de enfermidades, sujidades, bolores, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo o que couber a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Anvisa/MS) e outras legislações vigentes. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, etc). O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento

adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

6.3 Quanto às carnes (itens 84 a 96)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, isentos de enfermidades, sujidades, bolores, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. As carnes e derivados de frango devem ser provenientes de frango eviscerado, sem carcaça, sem pés e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As carnes e derivados suínos devem ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, com gordura intersticial branca e distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares, sem pele e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As carnes bovinas e derivados devem ser de primeira qualidade, de bovino preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas e com pouca gordura de cobertura. As carnes e derivados de peixes devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie. Todos os produtos devem ser manipulados e conservados, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e suas alterações, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Anvisa/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esses produtos. Os produtos resfriados/refrigerados não devem ser resultados de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, devem ser entregues com ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne. O produto que não atender aos critérios acima expostos e, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. Para fins de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme

exigência constante de seus itens. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, etc). O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

6.4 Quanto aos produtos para suco (itens 97 a 99)

Devem apresentar-se íntegros, com suas características sensoriais mantidas (cor, aroma, sabor e textura) e com boa qualidade higiênico-sanitária, que poderão ser definidas pela cessionária, quando necessário. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, etc). Os produtos não devem estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

7. DAS OBRIGAÇÕES DOS CREDENCIADOS

Os fornecedores credenciados devem cumprir todas as obrigações constantes na chamada, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Colocar à disposição da cessionária do RU todos os meios necessários para a comprovação da qualidade dos produtos, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências desta chamada;
- b) Fornecer os produtos dentro das especificações indicadas nesta chamada, ficando, caso contrário, sujeito à imediata substituição pelo fornecedor ou ainda a recusa pela cessionária do RU, sem qualquer ônus a esta;
- c) Respeitar os prazos e horários de entrega conforme solicitação da contratante, avisando com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas a impossibilidade de realizá-la;
- d) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado nesta chamada, o objeto com avarias ou defeitos;
- e) Fornecer planilha atualizada dos itens e valores sempre que houverem alterações;
- f) Manter-se, durante toda a vigência desta chamada, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e respeitando todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada;

8. DOS LOCAIS E PERÍODO DE CREDENCIAMENTO

8.1 A documentação para o credenciamento deverá ser entregue de segunda a sexta feira das 8:00 horas às 17:00 horas, até o dia 19 de fevereiro de 2020, no protocolo dos campi, endereçando o envelope à Diretoria de Alimentação e Nutrição - Reitoria. Os protocolos ficam nos campi da instituição, de acordo com os endereços abaixo:

Chapecó - SC: SC 484, km 02, Bairro Fronteira Sul. Tel: 049 2049 2600

Erechim – RS: Rodovia ERS 135, km 72, nº 200. Tel: 054 3321 7051

Cerro Largo – RS: Rua Major Antônio Cardoso, 590. Tel: 055 3359 3950

Laranjeiras do Sul – PR: Rodovia BR 158 - Km 405.Tel: (42) 3635-0000

Realeza – PR: Rodovia BR 182 - Km 466, Avenida Edmundo Gaievski, 1000. Tel: (46) 3543-8300

8.2 Da hipótese do descredenciamento

A entidade credenciadora poderá, a qualquer tempo, realizar o descredenciamento dos agricultores familiares e/ou das cooperativas desde que, por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o julgamento, importem comprometimento de sua habilitação, não cabendo nenhum direito de indenização, compensação ou reembolso ou ainda, por não cumprimento das obrigações contidas neste edital;

8.3 Fica assegurado ao credenciado o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pela Diretoria de Alimentação e Nutrição, que emitirá decisão em 05 (cinco) dias úteis.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A aquisição dos materiais objeto desta chamada se dará na medida exata em que surgirem as demandas da cessionária do RU de cada Campus.

A requisição dos itens e sua alteração, feitas pela cessionária do RU do Campus, serão realizadas por e-mail ou telefone (em casos excepcionais), e devem respeitar o prazo mínimo de 24h de antecedência em relação à data prevista da entrega.

Casos excepcionais que não possam ser previstos neste tempo serão acordados entre as partes.

Quando do recebimento dos itens, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização da cessionária verificará a conformidade dos mesmos com as especificações constantes nesta chamada e na proposta.

Para o aceite dos produtos, poderá ser solicitado ao proponente fornecedor, durante a fase de habilitação, o encaminhamento de amostras, a fim de verificação da qualidade do produto e compatibilidade das características descritas no edital.

Quando solicitados, os credenciados deverão entregar para a UFFS relação dos produtos que fornecem, bem como o rol de agricultores que integram, nos casos de cooperativas;

O presente Credenciamento será realizado pela Diretoria de Alimentação e Nutrição da UFFS, sendo divulgado até o dia 28 de fevereiro de 2020 a lista dos credenciados. Esta lista será divulgada no site da UFFS, cabendo recursos no prazo de 48 após sua publicação.

A vigência do credenciamento se dará a partir de 02 de março de 2020.

Chapecó - SC, 12 de fevereiro de 2020.

BRUNA RONIZA MUSSIO

Diretora de Alimentação e Nutrição da UFFS

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

Chamada Pública nº 01/2020

ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

NOME: _____

CPF/CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL: _____

Nº DAP: _____

NÚMERO DE SÓCIOS (em caso de cooperativa): _____

DATA DE FUNDAÇÃO (em caso de cooperativa): _____

CAMPUS DE FORNECIMENTO: () Cerro Largo () Chapecó () Erechim () Realeza () Laranjeiras do Sul

Relação de itens: (Assinalar com “x” os itens que a possuem na coluna “disponibilidade”; em caso positivo, informar na coluna “época” em que períodos do ano possuem o item):

Item	Descrição do Item	Disponibilidade	Período de oferta	Valor (R\$)
1	Abobrinha, kg Abobrinha, in natura, tipo verde. Peso médio da unidade 350g.	()Sim ()Não		
2	Acelga, unid Acelga, in natura. Peso médio da unidade de 800g a 1000g.	()Sim ()Não		
3	Agrião, maço Agrião, in natura. Peso médio do maço de 200 a 300g.	()Sim ()Não		
4	Alface americana, unid Alface, tipo americana. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não		
5	Alface crespa, unid Alface, tipo crespa. Peso médio da unidade de 250 a 350g.	()Sim ()Não		
6	Alface lisa, unid Alface, tipo lisa. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não		
7	Alface mimosa, unid Alface, tipo mimosa. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não		
8	Banana, kg Banana nacional (variedade caturra ou prata), in natura, tamanho médio, ótima qualidade, em pencas. Peso médio 100g/fruta.	()Sim ()Não		
9	Batata doce, kg Batata doce, in natura, de primeira qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande. Sem fungos, rachaduras e sujidades. Deve vir lavada. Peso médio da unidade 400g.	()Sim ()Não		
10	Batata inglesa, kg Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Deve vir lavada. Peso médio da unidade 220g.	()Sim ()Não		
11	Berinjela, kg Berinjela, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande; casca lisa e brilhante, íntegra, livre de fungos, isenta de sujidades, kg. Peso médio da unidade 300g.	()Sim ()Não		

12	Beterraba, kg Beterraba, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Peso médio da unidade 220g.	()Sim ()Não		
13	Brócolis, unid Brócolis, in natura, tipo chinês. Peso médio da unidade de 550 a 650g.	()Sim ()Não		
14	Caqui, kg Caqui, in natura, variedade chocolate e fuyu. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não		
15	Cebola branca, kg Cebola branca, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Deve vir sem rama. Peso médio da unidade 220g.	()Sim ()Não		
16	Cenoura, kg Cenoura, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Deve vir sem rama. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não		
17	Chicória, unid Chicória, in natura, tipo lisa. Peso médio da unidade de 300 a 400g.	()Sim ()Não		
18	Chuchu, kg Chuchu, in natura, tipo comum. Peso médio da unidade 400g.	()Sim ()Não		
19	Couve, maço Couve, in natura, primeira qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Sem fungos, rachaduras e sujidades. Forma de apresentação: maço. Peso médio do maço de 250 a 350g.	()Sim ()Não		
20	Couve-flor, unid Couve-flor, in natura, espécie comum. Deve vir limpa e isenta de folhas. Peso médio da unidade 500 a 700g.	()Sim ()Não		
21	Espinafre, maço Espinafre, in natura. Peso médio do maço de 200 a 300g.	()Sim ()Não		
22	Laranja, kg Laranja nacional (variedades pêra, suco, bahia, rubi, valência, folha murcha, comum, etc), in natura, de primeira qualidade; casca lisa, íntegra, livre de fungos, fina e de cor brilhante; de consistência firme, kg. Peso médio da unidade 200g.	()Sim ()Não		
23	Limão, kg Limão nacional (variedades taiti, galego e cravo), in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Peso médio da unidade 100g.	()Sim ()Não		
24	Maçã nacional, kg Maçã nacional (variedade Gala, ou Fugi, ou Golden, ou Eva), in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não		
25	Mamão formosa, kg Mamão, in natura, tipo formosa. Peso médio da unidade 1200g.	()Sim ()Não		
26	Mandioca, kg Mandioca, ótima qualidade. Deve vir descascada, cortada em pedaços pequenos ou rodela, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos de 1kg. Deve ser congelada, sendo transportada e entregue na temperatura adequada à legislação. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, e quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
27	Melancia, kg Melancia, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande. Peso médio da unidade 10000g.	()Sim ()Não		
28	Moranga cabotia, pacote 1kg	()Sim ()Não		

	Moranga, in natura, tipo Cabotiá. Deve vir descascada e cortada em cubos, acondicionada em sacos plásticos de 1kg.			
29	Ovo de galinha, dúzia Ovos de galinha, limpos, ótima qualidade, frescos. Peso médio da unidade 50g. Devem vir acomodados em cartelas de 12 unidades, podendo ser acondicionadas em caixas de papelão. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
30	Pepino, kg Pepino, in natura, espécie comum. Peso médio da unidade 200g.	()Sim ()Não		
31	Pêssego, kg Pêssego, in natura espécie comum, classificação: "A", kg. Peso médio da unidade 120g.	()Sim ()Não		
32	Pimentão verde, kg Pimentão, in natura, tipo verde. Peso médio da unidade de 180g.	()Sim ()Não		
33	Poncam, tangerina, kg Tangerina, in natura, espécie Poncam. Peso médio da unidade 170g.	()Sim ()Não		
34	Murcott, tangerina, kg Tangerina, in natura, espécie Murcott. Peso médio da unidade 170g.	()Sim ()Não		
35	Rabanete, kg Rabanete, in natura, espécie redondo de casca rosada. Peso médio da unidade 80g.	()Sim ()Não		
36	Radite/Almeirão, unid Radite/almeirão, in natura. Peso médio da unidade de 300g a 400g.	()Sim ()Não		
37	Repolho, unid Repolho, in natura, tipo verde, espécie comum. Peso médio da unidade de 1400g a 1800g.	()Sim ()Não		
38	Repolho roxo, unid Repolho, in natura, tipo roxo, espécie comum. Peso médio da unidade de 900g a 1300g.	()Sim ()Não		
39	Rúcula, maço Rúcula, in natura, tipo lisa. Peso médio do maço de 150g a 250g.	()Sim ()Não		
40	Salsa, in natura, maço Salsa, in natura, ótima qualidade. Não deve conter indícios de germinação. Peso médio do maço 150g a 200g.	()Sim ()Não		
41	Tomate, kg Tomate, in natura, de primeira qualidade; tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidades; pele lisa, livre de fungos. Peso médio da unidade 200g.	()Sim ()Não		
42	Vagem, kg Vagem, in natura, tipo manteiga, formato retilíneo, fisiologicamente bem desenvolvida, com as vagens tenras, partindo-se facilmente nas pontas ao serem vergadas.	()Sim ()Não		
43	Iogurte, embalagem 900ml Iogurte, sabores variados. Embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
44	Leite, UHT, integral, 1L Leite longa vida UHT integral. Embalagem de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
45	Leite pasteurizado Tipo C Integral Leite, classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% M/M, submetido a temperatura de 72° C a 75° C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a	()Sim ()Não		

	placas, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor tempo possível. Envasado em embalagem de polietileno de 1 litro.			
46	Queijo mussarela fatiado, pacote 500g Queijo fatiado, tipo mussarela, interfolhado com plástico. Peso médio da fatia de 15 a 20g. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, de 500g. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.	()Sim ()Não		
47	Manteiga, pacote 500g Manteiga, sem sal, de primeira qualidade. Embalagem de 500 g, com identificação produto, fabricante, peso líquido e data de validade. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
48	Açúcar mascavo, pacote 1kg Açúcar, tipo mascavo, amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 1kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
49	Alecrim desidratado, embalagem 15g. Alecrim desidratado. Embalagem com 15g.	()Sim ()Não		
50	Alho em pasta, balde 1kg Alho em pasta ou picadinho, sem adição de sal. Embalado em baldes de 1 quilo. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	()Sim ()Não		
51	Arroz parboilizado, pacote 5kg Arroz parboilizado, beneficiado,, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros. Embalado em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 5kg, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
52	Arroz integral, pacote 1kg Arroz integral, beneficiado, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 1kg, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
53	Canela, pacote 1kg Canela, em pó, homogênea. Embalada em pacotes transparentes de 1kg. Validade mínima 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
54	Colorífico em pó, pacote 1kg Colorífico em pó, tipo colorau. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
55	Ervilha, pacote 2kg Ervilha, tipo lisa, em grãos, congelada. Pacote de 2kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
56	Extrato de tomate, embalagem 2kg Extrato de tomate de 1ª qualidade, triplo concentrado, consistência pastosa, sem conservante. Embalagem de 2kg (peso líquido). Validade de 12 meses (fechado)s.	()Sim ()Não		
57	Farinha de mandioca, crua, seca, 1kg Farinha de mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, pacote de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecida com ferro e ácido fólico registro no ministério da saúde.	()Sim ()Não		
58	Farinha de milho (Fubá), 1kg Farinha de milho fubá, enriquecida com ferro e ácido fólico.	()Sim ()Não		

	Embalagem de papel ou plástico transparente com 1 Kg. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação.			
59	Farinha de rosca, 500g Farinha de rosca, material pão de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, grau fino. Pacote de 500g, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
60	Farinha de trigo, 1kg Farinha de trigo, refinada, material trigo especial, apresentação pó, tipo 01, sem fermento. Embalagem de 1Kg. Validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
61	Feijão carioca, pacote 1kg Feijão carioquinha, pacote de 1 kg, novo, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente e registro no ministério da agricultura. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
62	Feijão preto, pacote 1kg Feijão preto tipo 1, pacote de 1 kg, novo, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente e registro no ministério da agricultura. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
63	Feijão vermelho, pacote 1kg Feijão vermelho tipo 1, pacote de 1kg, novo, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente e registro no ministério da agricultura. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
64	Lentilha, pacote 1kg Lentilha, tipo 1, classe média, apresentação seca, constituída de grãos inteiros e sadios. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
65	Louro desidratado, pacote 30g Louro desidratado. Embalagem com 30g.	()Sim ()Não		
66	Mandolate, caixa 50 unid Doce em tablete, tipo mandolate. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de papelão (caixa). Peso unitário do produto de 20 g a 25g. Caixa com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
67	Milho em conserva, embalagem 2kg Milho verde em conserva, grãos médios, coloração amarela, macio e translúcido. Embalagem de 2kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
68	Orégano, pacote 100g Orégano desidratado. Embalagem 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
69	Paçoca, pote 50 unid Doce em tablete, tipo paçoca, a base de amendoim, açúcar, fécula de mandioca e sal. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de polietileno (pote). Peso unitário do produto de 20 g a 25g. Pote com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
70	Pé de moleque, pote 50 unid Doce em tablete, tipo pé-de-moleque, a base de amendoim e açúcar. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de polietileno (pote). Peso unitário do produto de 15g a 20g. Pote com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		

71	Sálvia desidratada, pacote 10g Condimento, matéria-prima ssálvia, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral, pote 10g. Primeira qualidade, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
72	Triguilho, trigo, pacote 500g Triguilho, proveniente de grãos sadios das espécies Triticum aestivum L. e/ou Triticum durum L. Embalagem de 500g. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não		
75	Vinagre de vinho tinto, frasco 750ml Vinagre, matéria-prima vinho tinto, com odor e sabor característico, frasco 750 ml, prazo de validade mínimo de 6 meses.	()Sim ()Não		
76	Carne bovina, tipo acém, moída, kg Carne bovina resfriada, de boa qualidade – acém. Apresentação moída. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Acondicionada em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
77	Carne bovina, tipo costela, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, tipo costela. Apresentação ripas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada ripa deve pesar em média 180g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
78	Carne bovina, tipo coxão mole, em bifes, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, coxão mole. Apresentação bifes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada bife deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
79	Carne bovina, tipo músculo, em cubos, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, traseiro sem osso – músculo. Apresentação cubos grandes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada pedaço fatia deve pesar em média 120g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
80	Carne bovina, tipo patinho, em iscas, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, traseiro sem osso – patinho. Apresentação iscas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada isca deve ter no máximo 6cm de comprimento e 1cm de espessura, com formato retangular. Acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não		
81	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, kg Coxa e sobrecoxa de frango, congeladas, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Validade mínima 30 dias a partir da data de entrega. Cada coxa ou sobrecoxa deve pesar em média 180g de peso líquido.	()Sim ()Não		
82	Carne de frango, tipo peito, em cubos, kg Carne de frango, congelada, de primeira qualidade, tipo peito. Apresentação cubos pequenos. Deve vir sem pele e sem osso. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima 30 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
83	Carne de frango, tipo peito, em filés, kg Carne de frango, congelada, de primeira qualidade, tipo peito. Apresentação filés. Deve vir sem pele e sem osso. Cada filé deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionados em embalagem	()Sim ()Não		

	primária plástica. Validade mínima 30 dias a partir da data de entrega.			
84	Carne suína em cubos, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade, tipo pernil. Apresentação cubos grandes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada cubo deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima 30 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
85	Carne Suína, tipo bisteca, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade. Apresentação bisteca. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada bisteca deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega. a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
86	Carne suína, tipo costela, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade, tipo costela. Apresentação ripas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada ripa deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega. a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
87	Filé de tilápia, kg Filé de Tilápia congelado, de primeira qualidade. Deve vir isento de pele, escamas, espinha, osso, cauda e abas. Cada filé deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionados em embalagem plástica, contendo 1kg de peso líquido. Validade mínima de 10 meses, a contar da data de entrega. a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
88	Linguiça, kg Linguiça de carne 100% suína, tipo toscana, resfriada, de primeira qualidade. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos e nervos. Cada linguiça deve pesar em média 100g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima 30 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não		
89	Preparado líquido natural de frutas, 20 L Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, adoçado, pasteurizado, refrigerado, sabores diversos. Deve conter no mínimo 30% de polpa, no máximo 10% de açúcar e água. Diluição mínima de 1 parte de suco para 9 de água. Caso possua corantes, devem ser naturais. Embalagem de 20 litros.	()Sim ()Não		
90	Polpa de frutas para suco, 1kg Polpa de frutas, para suco, sabores variados, embalagem contendo 1kg.	()Sim ()Não		
91	Suco natural concentrado, sabores variados Produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados a extração. Suco natural, pode ser diluído em água. Deve estar acondicionado em embalagem de vidro transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	()Sim ()Não		

Afirmamos que as informações prestadas neste documento são verídicas, bem como que lemos e concordamos com as regras do edital de chamada pública e seus anexos.

Agricultor Familiar ou Representante da Cooperativa