



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS

GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA Nº 001 /2025

Chamada Pública nº 001/2025 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAА Nº 8, de fevereiro de 2024.

A Universidade Federal de Alagoas, com sede no Campus A. C. Simões, Av. Lourival Melo Mota, s/n, Tabuleiro dos Martins, na cidade de Maceió/AL, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 24.464.109/0001-48, neste ato representada pelo Reitor Josealdo Tonholo, nomeado pelo Decreto de 16 de janeiro de 2020, publicado no DOU de 17 de janeiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1121401, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGPAА Nº 8 /2024, através da Pró-reitoria Estudantil e Gerência de Compras e Licitação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, destinada a atender aos usuários dos Restaurantes Universitários - RUs da UFAL, durante o período de **10/11/25 a 10/10/26**. Os interessados deverão apresentar envelope único com a documentação para habilitação e Proposta de Venda, conforme a especificidade de cada lote, de **12/09/25 a 13/10/25**, das 08h às 17h, **sendo que, no último dia, 13/10/2025, apenas até às 09h (data e horário da primeira sessão de abertura**

dos envelopes - item 5.1.1.), nos seguintes locais, a depender da localidade em que deseja participar, sendo possível participar em mais de uma localidade:

LOTE	LOCAL PARA ENTREGA DOS ENVELOPES
Lote I - Ru do Campus Arapiraca	Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, Bom Sucesso. Arapiraca – AL. CEP:57309-005. (Núcleo de Assistência Estudantil)
Lote II - Ru's do Campus A C Simões e Centro de Ciências Agrárias	Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins. Maceió – AL. CEP 57072-900. (Pró-Reitoria Estudantil - PROEST - Prédio da Reitoria)
Lote III - Ru do Campus Sertão	Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, no 3849. Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL. CEP:57480-000. (Núcleo de Assistência Estudantil)
Lote IV - Ru da Unidade de Ensino Viçosa	Fazenda São Luiz, S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970 (Núcleo de Assistência Estudantil)

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações constantes no Termo de Referência, anexo I, deste Edital.

2. FONTE DE RECURSOS

2.1. As despesas decorrentes das contratações relacionadas à presente Chamada Pública correrão por conta do Recurso do PNAES (Política Nacional de Assistência Estudantil), com as seguinte rubricas orçamentárias: Ação Orçamentária: 4002; Programa de trabalho resumido (PTRES): 229834; Fonte de recursos: 1000.000.000; Natureza de despesa: 339030 e Plano Interno: M4002N0100N.

3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 8º da Resolução GGPAА N° 8, de 2024, sendo definidos a partir de pesquisa do preço médio praticado por no mínimo três cooperativas da agricultura familiar em âmbito local, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na chamada pública. Também foi utilizado como referência os preços contratados por chamadas públicas de outras instituições.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1. Para fins desta aquisição o objeto deste certame será oriundo, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, organizados em GRUPOS FORMAIS, ou seja, Associações e/ou Cooperativas detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar -CAF ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica.

4.2. As Organizações Formais Fornecedoras deverão apresentar:

4.2.1. Número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ

4.2.2. Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa, emitidos nos últimos 60 dias;

4.2.3. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

4.2.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de Cooperativas; ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de Empreendimentos Familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

4.2.5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes; conforme anexo II.

4.2.6. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; ou seja, quando apresentarem produtos de:

4.2.6.1. Origem animal (leite em pó, manteiga, queijo) – apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou federal (SIF) ou similares, observadas as respectivas competências;

4.2.6.2. Origem vegetal minimamente processado (macaxeira descascada, feijão verde sem cascas e congelado) – apresentar Alvará Sanitário;

4.2.6.3. Fruta (polpas) – apresentar Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

4.2.7. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores e agricultoras participantes da proposta de venda.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. A relação dos proponentes dos projetos de venda devidamente habilitados será apresentada em sessões públicas, a serem realizadas nas seguintes datas:

5.1.1. **Maceió - 13/10/2025, às 09:00h (Sala dos Conselhos)**

5.1.2. **Arapiraca - 14/10/2025, às 10:00h**

5.1.3. **Delmiro Gouveia - 16/10/2025, às 10:00h**

5.1.4. **Viçosa - 17/10/2025, às 10:00h**

5.2. Nestas sessões públicas serão abertos os envelopes. Após a abertura e rubrica pelos participantes, a sessão pública será suspensa para análise dos documentos e Projetos de venda, por parte da Comissão Especial de Chamada Pública.

5.3. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

5.3.1. projetos de fornecedores do próprio município;

5.3.2. projetos das regiões geográficas imediatas;

5.3.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;

5.3.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e

5.3.5. projetos de outras UFs.

5.4. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

5.5. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

5.5.1. inscritos no CadÚnico;

5.5.2. povos indígenas;

5.5.3. povos e comunidades tradicionais;

5.5.4. assentados da reforma agrária

5.5.5. pescadores;

5.5.6. negros;

5.5.7. mulheres;

5.5.8. jovens entre 18 e 29 anos;

5.6. fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

5.7. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerada a porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

5.8. Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme porcentagem informada pela organização fornecedora.

5.9. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

5.10. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

5.11. No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.12. As organizações fornecedoras poderão encaminhar projetos mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os beneficiários fornecedores cadastrados para entrega de produtos possuam a DAP válida ou o CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no art. 7º, da Resolução PAA nº 08/2024. No caso de projetos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, é permitida a contratação de projetos por meio de projetos coletivos, sendo, neste caso, o pagamento efetuado diretamente aos beneficiários fornecedores.

5.13. As Organizações Formais Fornecedoras que tiveram propostas de venda selecionadas devem formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto no **anexo VII**, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

5.14. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

5.15. Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

5.16. Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

5.17. A sessão pública será reaberta no dia **23/10/2025**, às 9 horas, em Maceió, para divulgação do resultado da seleção.

5.17.1 No dia 24/10/2025, às 10 horas em Arapiraca;

5.17.2 No dia 29/10/2025, às 10 horas em Delmiro Gouveia;

5.17.3 No dia 30/10/2025, às 10 horas em Viçosa.

5.18.. Este resultado também será enviado para publicação no DOU, bem como no sítio eletrônico da UFAL: www.ufal.edu.br

5.19. Os participantes selecionados serão convocados para assinatura do contrato, nos moldes da minuta contida no Anexo VII deste edital, em até 5 (cinco) dias úteis após a divulgação dos resultados.

5.20.. Este prazo poderá ser prorrogado, a pedido do interessado, em igual período, por uma única vez, sob pena de desclassificação do proponente.

5.21. No ato da formalização contratual a Administração deverá emitir a respectiva Nota de Empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa de Alimentação Escolar –PNAE/FNDE.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Não será exigida amostra dos produtos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 As entregas deverão ser realizadas semanalmente, sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme tabela abaixo. Caso os dias definidos não sejam dias úteis/letivos, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil subsequente. A alteração das datas e horários de entrega somente poderá ser efetuada pelo fiscal do contrato, através de comunicação formal à Contratada.

Lote	Dia da semana	Horário
I - Arapiraca	terças-feiras	8:00h às 16:00h
II - Maceió/CECA	quartas-feiras	7:00h às 17:00h
III - Viçosa	terças-feiras	7:00h às 15:00h
IV - Delmiro	terças-feiras	8:00h às 16:00h

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado pelos seguintes meios:

10.1.1. Eletrônico, para os endereços de e-mail: agriculturafamiliar@arapiraca.ufal.br, agriculturafamiliar@reitoria.ufal.br, agriculturafamiliar@campusvicosaufal.br e agriculturafamiliar@campusdosertao.ufal.br

10.1.2. Físicos, no endereços: Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, S/N, Bom Sucesso, Arapiraca - AL, Cep: 57309-005 (Núcleo de Assistência Estudantil); Campus A. C. Simões (Maceió) - Av. Lourival Melo Mota, s/n, Tabuleiro dos Martins, Maceió/AL - Prédio da Reitoria – Gerência de Compras e Licitação, na PROGINST; Campus Viçosa - Fazenda São Luiz, S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970 (Núcleo de Assistência Estudantil) e Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, nº 3849, Bairro Cidade Universitária - Delmiro Gouveia – AL (Núcleo de Assistência Estudantil).

10.2. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida em cada Campus e Unidade de Ensino referenciada neste Edital, no horário de 08:00h às 17:00h, de segunda a sexta-feira, ou através do site da UFAL, <https://ufal.br/> e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

11.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

11.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

11.4. Os grupos formais de fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

11.5. Os valores a serem pagos aos grupos formais fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

11.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto Nº 11.802 de 28 de novembro de 2023. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

Maceió/AL, 12 de setembro de 2025.

JOSEALDO TONHOLO

Reitor



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025

(Processo nº 23065.022557/2025-07)

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

LOTE I - Arapiraca						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	GOIABA VERMELHA - ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	KG	400	5,2	2.080

2	ABÓBORA DE LEITE/MORANGA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	KG	1.200	5,83	6.996
3	ABACAXI - ARAPIRACA	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg.	UNIDADE	1.000	5,57	5.570
4	AÇÚCAR CRISTAL - ARAPIRACA -	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG - Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado	KG	800	4,74	3.792

		pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
5	POLPA DE GOIABA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às	KG	800	14,67	11.736

		normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
6	POLPA DE MANGA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em	KG	800	14,83	11.864

		embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
7	POLPA DE CAJU - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua	KG	800	15,14	12.112

		apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
8	POLPA DE CAJÁ - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas;	KG	800	18,24	14.592

		apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
--	--	---	--	--	--	--

9	POLPA DE ACEROLA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde	KG	800	14,53	11.624
---	--------------------------------	---	----	-----	-------	--------

		deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
10	LEITE EM PÓ - ARAPIRACA -	LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.	PAC OTE	600	8,08	4.848
11	QUEIJO COALHO - ARAPIRACA -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com	KG	120	46,35	5.562

		selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.				
12	OVO DE GALINHA - ARAPIRACA -	OVO DE GALINHA CATEGORIA A, TIPO GRANDE, PESO EM MÉDIA 53g. Características: isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionada em embalagens apropriadas. Caixa com 12 bandejas de 30 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Unidade: embalagem BANDEJA C/ 30 UNIDADES.	UNIDADE	240	29,17	7.000,8
13	MANTEIGA - ARAPIRACA -	MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca;	Pote	120	10,73	1.287,6

		data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g.				
14	FEIJÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO FEIJÃO VERDE, DEBULHADO E CONGELADO. (Vigna unguiculata) Características gerais: Grão comestível de feijão in natura, de 1a qualidade, de colheita recente, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, íntegro, com aspecto, odor e sabor próprio; ausência de sujidades, mofo, parasitos, larvas ou corpos estranhos. Validade: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Peso líquido: 1kg. Embalagem primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e o peso, conforme legislação em vigor.	KG	400	17,85	7.140
15	TOMATE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA.	KG	800	8,19	6.552

		De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg.				
16	QUIABO - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª Qualidade, Tamanho Médio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1a qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.	KG	80	9,75	780
17	PIMENTÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou	KG	160	7,95	1.272

		rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
18	PIMENTA DE CHEIRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	KG	80	15,17	1.213,6
19	MELANCIA - ARAPIRACA -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos,	KG	1.000	4,41	4.410

		tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.				
20	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - ARAPIRACA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	KG	600	7,59	4.554
21	MACAXEIRA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis	KG	200	4,97	994

		aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.				
22	INHAME - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	KG	600	13,78	8.268
23	COENTRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	KG	60	12,58	754,8
24	COUVE FOLHA/MANTEI GA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade	KG	80	10,62	849,6

		para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.				
25	CHUCHU VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	KG	200	7,44	1.488
26	CENOURA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	KG	800	9,38	7.504
27	CEBOLINHA - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de	KG	60	12,19	731,4

		primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.				
28	BETERRABA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	KG	400	7,49	2.996
29	BATATA DOCE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, em manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg.	KG	600	6,14	3.684
30	BANANA PRATA - ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de	KG	800	7,19	5.752

		substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
31	ALFACE LISA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	KG	400	12,44	4.976
32	LEITE DE COCO - ARAPIRACA -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos sãos e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.).	UNI DAD E	160	11,03	1.764,8
LOTE II - MACEIÓ						

Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
33	LEITE DE COCO - MACEIÓ -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos sãos e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.). v	Litro	500	16,15	8.075
34	GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA - MACEIÓ -	AMIDO DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, APRESENTAÇÃO: MASSA HIDRATADA PARA TAPIOCA, TIPO 1, SEM SABOR. Pacote de 1kg, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.	Kg	300	7,3	2.190

35	FARINHA MANDIOCA - MACEIÓ -	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.	Kg	6.000	6,37	38.220
36	AÇÚCAR CRISTAL - MACEIÓ -	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG	Kg	12.000	4,62	55.440

		3007000105462 AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
37	POLPA DE GOIABA - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes	Kg	4.000	13,84	55.360

		não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
38	POLPA DE CAJU - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura	Kg	2.000	14,87	29.740

		e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
39	POLPA DE CAJÁ - MACEIÓ -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.	Kg	1.200	18,44	22.128

		Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério				
--	--	--	--	--	--	--

		da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
40	POLPA DE ACEROLA - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato	Kg	5.000	14,42	72.100

		do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
41	POLPA DE ABACAXI - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas	Kg	1.000	14,5	14.500

		alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
42	LEITE EM PÓ - MACEIÓ	LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.	PACOTE	3.000	8,16	24.480
43	QUEIJO COALHO - MACEIÓ -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO,	Kg	100	42,65	4.265

		APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.				
44	QUEIJO MUSSARELA - MACEIÓ -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	500	46,23	23.115
45	MANTEIGA - MACEIÓ-	"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma	Pote	1.600	10,41	16.656

		cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g."				
46	TOMATE - MACEIÓ	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	4.800	8,14	39.072
47	REPOLHO BRANCO/VERDE - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE. Liso, de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo;	Kg	2.500	10,18	25.450

		tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
48	QUIABO - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª Qualidade, Tamanho Medio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1a qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.	Kg	150	9,15	1.372,5
49	PIMENTÃO VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não	Kg	300	8,77	2.631

		serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
50	PIMENTA DE CHEIRO - MACEIÓ -	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	300	13,44	4.032
51	PEPINO IN NATURA - MACEIÓ -	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem	Kg	500	5,3	2.650

		danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."				
52	MILHO VERDE COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.	Kg	1.000	1,98	1.980
53	MELANCIA - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.	Kg	15.000	3,98	59.700
54	ALFACE LISA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	Kg	2.000	12,19	24.380

		ORIUNDOS. Unidade: kg.				
55	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	Kg	3.500	5,53	19.355
56	ABACAXI - MACEIÓ	CATMAT - 464374 - FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	4.000	5,48	21.920
57	BANANA PRATA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons,	Kg	2.500	5,25	13.125

		sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
58	BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.	Kg	50	7,72	386
59	BATATA DOCE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg.	Kg	5.000	6,33	31.650
60	CARÁ COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CARÁ (Dioscorea Alata). De ótima qualidade, compacto,	Kg	5.000	7,8	39.000

		firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG				
61	CEBOLINHA - MACEIÓ -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	200	15,36	3.072
62	CENOURA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	4.000	7,51	30.040
63	CHUCHU VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	2.000	8,15	16.300

64	COUVE FOLHA/MANTEIGA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.	Kg	1.000	13,2	13.200
65	COENTRO - MACEIÓ	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde	Kg	200	18,35	3.670

		fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.				
66	GOIABA VERMELHA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	150	6,96	1.044
67	INHAME - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	5.000	13,49	67.450
68	LARANJA PÊRA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	5.000	4,88	24.400
69	TANGERINA PONKAN - MACEIÓ	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN,	Kg	1.200	6,13	7.356

		APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;				
70	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	Kg	8.000	7,56	60.480
71	MAMÃO FORMOSA - MACEIÓ	FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos	Kg	800	6,4	5.120

		sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Unidade: kg.				
72	MARACUJÁ AZEDO/AMARELO - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MARACUJÁ AZEDO/MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca lisa, livre de fungos, tamanho de médio a grande e com grau médio de amadurecimento. Unidade: kg.	Kg	200	11,33	2.266
73	MAXIXE - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE. Unidade: KG.	Kg	250	9,5	2.375
74	POLPA DE MANGA - MACEIÓ	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o	Kg	1.500	13,69	20.535

		consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
LOTE III – Sertão (Delmiro Gouveia)						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
75	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de	Kg	300	5,3	1.590

		odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.				
76	ABACAXI - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	600	7,94	4.764
77	ALFACE LISA - DELMIRO -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	Kg	400	13,91	5.564
78	BANANA PRATA - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO	Kg	500	7,27	3.635

		NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
79	BATATA DOCE - DELMIRO -	"LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg."	Kg	750	6,01	4.507,5
80	BETERRABA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	Kg	100	8	800
81	CEBOLINHA - DELMIRO	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO	Kg	60	16,09	965,4

		CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.				
82	CENOURA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	500	8,03	4.015
83	CHUCHU VERDE - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	240	8,5	2.040
84	COENTRO - DELMIRO -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	Kg	100	18,35	1.835
85	GOIABA VERMELHA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO	Kg	200	7,47	1.494

		GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
86	INHAME - DELMIRO	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	500	12,34	6.170
87	LARANJA PÊRA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	600	5,42	3.252
88	TANGERINA PONKAN - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;	Kg	300	9	2.700
89	MACAXEIRA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes	Kg	100	5,63	563

		comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.				
90	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	Kg	400	10,85	4.340
91	MELANCIA - DELMIRO -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO	Kg	700	3,37	2.359

		NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.				
92	PIMENTÃO VERDE - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	80	10	800
93	TOMATE - DELMIRO	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser	Kg	600	7,99	4.794

		prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "				
94	POLPA DE ABACAXI - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no	Kg	300	15,9	4.770

		respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
95	POLPA DE ACEROLA - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão	Kg	1.000	15,53	15.530

		estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
96	POLPA DE CAJÁ - DELMIRO -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o	Kg	300	19	5.700

		consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
97	POLPA DE CAJU - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas;	Kg	600	15	9.000

		apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
--	--	---	--	--	--	--

98	POLPA DE GOIABA - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde	Kg	1.000	15,49	15.490
----	-----------------------------	--	----	-------	-------	--------

		deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
99	POLPA DE MANGA - DELMIRO -	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo	Kg	500	15,53	7.765

		Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
LOTE IV - VIÇOSA						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
100	LEITE DE COCO - VIÇOSA	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.). Catmat: ??	Litro	60	16,15	969
101	FARINHA MANDIOCA - VIÇOSA	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO	Kg	300	6,37	1.911

		1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.				
102	AÇÚCAR CRISTAL - VIÇOSA	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG 3007000105462 AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar	Kg	250	4,62	1.155

		refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
103	POLPA DE MANGA - VIÇOSA	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em	Kg	120	13,69	1.642,8

		embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
104	POLPA DE GOIABA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a	Kg	120	13,84	1.660,8

		tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
105	POLPA DE CAJU - VIÇOSA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das	Kg	120	14,87	1.784,4

		partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
--	--	--	--	--	--	--

106	POLPA DE CAJÁ - VIÇOSA	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de	Kg	60	18,44	1.106,4
-----	------------------------	--	----	----	-------	---------

		inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
107	POLPA DE ACEROLA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem	Kg	240	14,42	3.460,8

		geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
108	POLPA DE ABACAXI - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de	Kg	60	14,5	870

		1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
109	LEITE EM PÓ - VIÇOSA	LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de	PACOTE	50	8,16	408

		validade. Unidade: embalagem plástica 200g.				
110	QUEIJO MUSSARELA - VIÇOSA	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	20	46,23	924,6
111	MANTEIGA - VIÇOSA	"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em	Pote	60	10,41	624,6

		vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g."				
112	TOMATE - VIÇOSA -	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	400	9,49	3.796
113	PEPINO IN NATURA - VIÇOSA	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."	Kg	60	10,11	606,6
114	MILHO VERDE COM CASCA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.	Kg	50	1,98	99
115	MELANCIA - VIÇOSA	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA,	Kg	300	3,54	1.062

		APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.				
116	MAMÃO FORMOSA - VIÇOSA	FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Unidade: kg.	Kg	100	6,37	637
117	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em	Kg	40	9,91	396,4

		condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.				
118	MACAXEIRA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.	Kg	30	5,2	156
119	TANGERINA PONKAN - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;	Kg	200	7,65	1.530
120	LARANJA PÊRA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com	Kg	200	6,41	1.282

		casca fina e lisa. Unidade: kg.				
121	INHAME - VIÇOSA -	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	50	13,44	672
122	GOIABA VERMELHA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	90	7,85	706,5
123	COENTRO - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	Kg	20	20,99	419,8
124	COUVE FOLHA/MANTEI GA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes	Kg	100	14	1.400

		condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.				
125	CHUCHU VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	50	8,47	423,5
126	CENOURA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas,	Kg	150	8,08	1.212

		material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.				
127	CEBOLINHA - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	20	15,79	315,8
128	BETERRABA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	Kg	80	7,46	596,8
129	BATATA DOCE - VIÇOSA	"LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de	Kg	50	5,11	255,5

		fertilizantes. UNIDADE: kg."				
130	BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.	Kg	50	11,94	597
131	BANANA PRATA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	200	5,24	1.048
132	ALFACE LISA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E	Kg	60	15,89	953,4

		COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.				
133	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	Kg	120	5,42	650,4
134	ABACAXI - VIÇOSA -	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	120	6,93	831,6

135	PIMENTÃO VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	40	7,08	283,2
-----	-------------------------	--	----	----	------	-------

Valor total: R\$ 1.225.919,45 (um milhão, duzentos e vinte e cinco mil, novecentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos).

1.2. O prazo de vigência da contratação é de doze meses, contados do dia da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 5 anos, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

1.3. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.225.919,45 (um milhão, duzentos e vinte e cinco mil, novecentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Documento de Formalização de Demanda, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A solução é a compra de alimentos de agricultores familiares e suas organizações, realizada por meio de procedimento administrativo, denominado chamada pública, para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Alagoas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos de aceitação dos produtos:

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens que garantam a integridade física e organoléptica dos mesmos, durante seu transporte, até o destino final. As embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (recicláveis, jornais, revistas e similares). Ressalta-se que tanto os alimentos quanto às embalagens primárias e secundárias deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (ANVISA), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078/90), nas suas respectivas áreas de competência.

4.3. O transporte dos gêneros alimentícios do objeto deste certame deverá ser feito conforme as exigências normativas, RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O veículo deve ser limpo e adequado para cada tipo de alimento: Transporte Aberto com Proteção - hortifrutis, cereais e grãos a granel e pré-embalados, seus derivados farináceos; condimentos, temperos e especiarias; Transporte Fechado à Transporte Fechado Isotérmico ou em caixas térmicas - alimentos congelados e supergelados.

4.4. Os alimentos não devem ser transportados em contato direto com o piso do veículo, ou seja, devem ser utilizados estrados de material adequado (polietileno, polipropileno, etc). Os monoblocos, recipientes, estrados, entre outros, devem ser limpos e de material adequado (polietileno, polipropileno, etc).

4.5. Os entregadores devem estar devidamente identificados, e respeitarem minimamente as regras de boas práticas de manipulação de alimentos, devendo ter

asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

4.6. As mercadorias deverão ser conferidas na presença de um representante da empresa contratada, mediante formulário próprio de controle da entrega; os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.7. Será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: Congelados: -18° C com tolerância até -12 °C; Resfriados/ Refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante.

4.8. A rotulagem dos alimentos industrializados deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade (peso). Nos alimentos perecíveis deve constar, além dos itens anteriormente descritos, registro do órgão de controle higiênico-sanitário (SIF OU SIE).

4.9. É obrigação da Contratada efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao edital.

4.10. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente à unidade do Restaurante Universitário, para conhecimento e providências.

4.11. A Contratada deverá sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da UFAL, prestando todos os esclarecimentos solicitados.

4.12. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta Chamada Pública, nem subcontratar qualquer serviço a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito da UFAL.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos itens é de 3 dias úteis, contados a partir do recebimento da nota de empenho em remessa parcelada, de acordo com as solicitações de cada unidade, enviadas por e-mail.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de

antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços, conforme dias e horários:

Lote	Dia da semana	Horário
I – Arapiraca Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, Bom Sucesso. Arapiraca – AL. CEP:57309-005.	terças-feiras	8:00h às 16:00h
II - Maceió/CECA Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins. Maceió – AL. CEP 57072-900.	quartas-feiras	7:00h às 17:00h
III – Delmiro Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, no 3849. Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL. CEP:57480-000.	terças-feiras	8:00h às 16:00h
IV - Viçosa Fazenda São Luiz,S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970	terças-feiras	7:00h às 15:00h

5.4. O horário e dia de recebimento deverão ser respeitados criteriosamente, de acordo com determinação de cada unidade.

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Não haverá garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei no 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei no 14.133/2021, art. 115, §5o).

7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei no 14.133/2021, art. 117, caput).

7.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei no 14.133/2021, art. 117, §1o).

7.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei no 14.133/2021, art. 117, §2o).

7.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei no 14.133/2021, art. 119).

7.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei no 14.133/2021, art. 120).

7.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei no 14.133/2021, art. 121, caput).

7.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei no 14.133/2021, art. 121, §1o).

7.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2o).

7.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31o).

7.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. O reajuste dos preços será realizado anualmente, com base no índice IPCA.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

8.1.1. projetos de fornecedores do próprio município;

- 8.1.2. projetos das regiões geográficas imediatas;
- 8.1.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;
- 8.1.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- 8.1.5. projetos de outras UFs.

8.2. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

8.3. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

- 8.3.1. inscritos no CadÚnico;
- 8.3.2. povos indígenas;
- 8.3.3. povos e comunidades tradicionais;
- 8.3.4. assentados da reforma agrária;
- 8.3.5. pescadores;
- 8.3.6. negros;
- 8.3.7. mulheres;
- 8.3.8. jovens entre 18 e 29 anos;
- 8.3.9. fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

8.4. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerada a porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

8.5. Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme porcentagem informada pela organização fornecedora.

8.6. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

8.7. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

8.8. No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.9. As organizações fornecedoras poderão encaminhar projetos mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os beneficiários fornecedores cadastrados para entrega de produtos possuam a DAP válida ou o CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no art. 7º, da Resolução PAA nº 08/2024. No caso de projetos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, é permitida a contratação de projetos por meio de projetos coletivos, sendo, neste caso, o pagamento efetuado diretamente aos beneficiários fornecedores.

8.10. As Organizações Formais Fornecedoras que tiveram propostas de venda selecionadas devem formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto no **anexo VI**, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.11. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

8.12. Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

8.13. Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Maceió, 12 de setembro de 2025.

Alexandre Lima Marques da Silva
Pró-Reitor Estudantil

ANEXO II

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 001/2025 - UFAL					
I- IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município		5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº Conta Corrente	
II- RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4. Quantidade	5. Preço unitário	6. Preço total
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					

Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Total da proposta:					
III- TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3.Quant.	4. Preço un.	5. Valor total por produto	
Total da proposta:					
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS					
V- CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios , missão, área de abrangência)					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data: Assinatura do Representante da Organização Fornecedora: Fone/e-mail: CPF:					

ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS
FORNECEDORAS**

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

Eu, _____ representante da
Cooperativa/Associação, com CNPJ no e DAP ou CAF Jurídica no declaro, para fins de participação na modalidade
Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na
proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF e compõem
esta cooperativa/associação.

Local e Assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS

GRUPOS FORNECEDORES

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

Eu, _____, representante do grupo fornecedor, com CPF nº e DAP nº declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP física.

Local e Assinatura

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ no , DAP ou CAF jurídica no com sede , neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG no , CPF no , nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ xxxx (xxxxxxx) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei no 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08, de 31/07/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local , / /

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ANEXO VI

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF ____, recebeu em //_ ou durante o período de //_ a //_ da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública no XX Contrato no XX _____, os produtos abaixo relacionados:

Produto/item	Unidade	Quantidade	Preço un. (R\$)	Preço total (R\$) (*)
Totais:				

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$_____ (_____).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda.

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar:

Local e data

Assinaturas

Representante do órgão Comprador/Cargo e CPF:

Representante do órgão Comprador/Cargo e CPF:

Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF:

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

(Processo Administrativo nº 23065.022557/2025-07)

MINUTA CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2025, QUE
 FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
 E

A UNIÃO, através da Universidade Federal de Alagoas - UFAL, órgão integrante do Ministério da Educação, inscrita no CNPJ sob o nº 24.464.109/0001-48, com sede na Av. Lourival de Melo Mota, s/n, km 14, Cidade Universitária, no bairro Tabuleiro do Martins, na cidade de Maceió/AL, CEP: 57.072-970, neste ato representada por seu Magnífico Reitor, o Senhor JOSEALDO TONHOLO, nomeado pelo Decreto de 16 de janeiro de 2020, publicado no D.O.U de 17 de janeiro de 2020, portador do RG nº 16.554.981 IIRGD/SP, inscrito no CPF nº 163.923.988-05, adiante denominada, simplesmente, CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23065.022557/2025-07 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Chamada Pública n. 001/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, para atendimento das demandas da Universidade Federal de Alagoas, de acordo com o edital da Chamada Pública n. 001/2025, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

LOTE I – Arapiraca						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	GOIABA VERMELHA – ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA,	KG	400	XX	XXXX

		APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
2	ABÓBORA DE LEITE/MORANGA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	KG	1.200	XX	XXXX
3	ABACAXI - ARAPIRACA	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg.	UNIDADE	1.000	XX	XXXX
4	AÇÚCAR CRISTAL - ARAPIRACA -	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA	KG	800	XX	XXXX

		DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG - Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
5	POLPA DE GOIABA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão	KG	800	XX	XXXX

		estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
6	POLPA DE MANGA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de	KG	800	XX	XXXX

		1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
7	POLPA DE CAJU - ARAPIRACA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio;	KG	800	XX	XXXX

		acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
8	POLPA DE CAJÁ - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de	KG	800	XX	XXXX

		fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
9	POLPA DE ACEROLA - ARAPIRACA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma	KG	800	XX	XXXX

		polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
10	LEITE EM PÓ -	LEITE DE VACA, EM PÓ,	PAC	600	XX	XXXX

	ARAPIRACA -	TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.	OTE			
11	QUEIJO COALHO - ARAPIRACA -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	KG	120	XX	XXXX
12	OVO DE GALINHA -	OVO DE GALINHA	UNI	240	XX	XXXX

	ARAPIRACA -	CATEGORIA A, TIPO GRANDE, PESO EM MÉDIA 53g. Características: isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionada em embalagens apropriadas. Caixa com 12 bandejas de 30 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Unidade: embalagem BANDEJA C/ 30 UNIDADES.	DAD E			
13	MANTEIGA - ARAPIRACA -	MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em	Pote	120	XX	XXXX

		vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g.				
14	FEIJÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO FEIJÃO VERDE, DEBULHADO E CONGELADO. (Vigna unguiculata) Características gerais: Grão comestível de feijão in natura, de 1ª qualidade, de colheita recente, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, íntegro, com aspecto, odor e sabor próprio; ausência de sujidades, mofo, parasitos, larvas ou corpos estranhos. Validade: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Peso líquido: 1kg. Embalagem primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e o peso, conforme legislação em vigor.	KG	400	XX	XXXX
15	TOMATE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas,	KG	800	XX	XXXX

		machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg.				
16	QUIABO - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª Qualidade, Tamanho Medio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1a qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.	KG	80	XX	XXXX
17	PIMENTÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento	KG	160	XX	XXXX

		com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
18	PIMENTA DE CHEIRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	KG	80	XX	XXXX
19	MELANCIA - ARAPIRACA -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos,	KG	1.000	XX	XXXX

		tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.				
20	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - ARAPIRACA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	KG	600	XX	XXXX
21	MACAXEIRA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas,	KG	200	XX	XXXX

		com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.				
22	INHAME - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	KG	600	XX	XXXX
23	COENTRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	KG	60	XX	XXXX
24	COUVE FOLHA/MANTEIGA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter	KG	80	XX	XXXX

		atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.				
25	CHUCHU VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	KG	200	XX	XXXX
26	CENOURA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma	KG	800	XX	XXXX

		adequada. Unidade: kg.				
27	CEBOLINHA - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	KG	60	XX	XXXX
28	BETERRABA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	KG	400	XX	XXXX
29	BATATA DOCE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, em manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg.	KG	600	XX	XXXX
30	BANANA PRATA - ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar	KG	800	XX	XXXX

		em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
31	ALFACE LISA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	KG	400	XX	XXXX
32	LEITE DE COCO - ARAPIRACA -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos sãos e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas	UNID AD E	160	XX	XXXX

		técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.).				
LOTE II - MACEIÓ						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
33	LEITE DE COCO - MACEIÓ -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.). v	Litro	500	XX	XXXX
34	GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA - MACEIÓ -	AMIDO DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, APRESENTAÇÃO: MASSA HIDRATADA PARA TAPIOCA, TIPO 1, SEM SABOR. Pacote de 1kg, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno	Kg	300	XX	XXXX

		atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
35	FARINHA MANDIOCA - MACEIÓ -	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da	Kg	6.000	XX	XXXX

		fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.				
36	AÇÚCAR CRISTAL - MACEIÓ -	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG 3007000105462 AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.	Kg	12.000	XX	XXXX
37	POLPA DE GOIABA - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de	Kg	4.000	XX	XXXX

		frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade:				
--	--	--	--	--	--	--

		emabalagem 1 kg.				
38	POLPA DE CAJU - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade,	Kg	2.000	XX	XXXX

		informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
39	POLPA DE CAJÁ - MACEIÓ -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas	Kg	1.200	XX	XXXX

		alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
40	POLPA DE ACEROLA - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de	Kg	5.000	XX	XXXX

		fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
41	POLPA DE ABACAXI - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma	Kg	1.000	XX	XXXX

		polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
42	LEITE EM PÓ -	LEITE DE VACA, EM PÓ,	PAC	3.000	XX	XXXX

	MACEIÓ	TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.	OTE			
43	QUEIJO COALHO - MACEIÓ -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	100	XX	XXXX
44	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM DE	Kg	500	XX	XXXX

	MUSSARELA - MACEIÓ -	VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.				
45	MANTEIGA - MACEIÓ-	"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão	Pote	1.600	XX	XXXX

		competente. Unidade: embalagem de 200g."				
46	TOMATE - MACEIÓ	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	4.800	XX	XXXX
47	REPOLHO BRANCO/VERDE - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE. Liso, de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos,	Kg	2.500	XX	XXXX

		aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
48	QUIABO - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª Qualidade, Tamanho Medio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1a qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.	Kg	150	XX	XXXX
49	PIMENTÃO VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	300	XX	XXXX

50	PIMENTA DE CHEIRO - MACEIÓ -	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	300	XX	XXXX
51	PEPINO IN NATURA - MACEIÓ -	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."	Kg	500	XX	XXXX
52	MILHO VERDE COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga	Kg	1.000	XX	XXXX

		descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.				
53	MELANCIA - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.	Kg	15.000	XX	XXXX
54	ALFACE LISA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	Kg	2.000	XX	XXXX
55	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos	Kg	3.500	XX	XXXX

		físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.				
56	ABACAXI - MACEIÓ	CATMAT - 464374 - FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	4.000	XX	XXXX
57	BANANA PRATA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	2.500	XX	XXXX
58	BANANA DA	FRUTA IN NATURA,	Kg	50	XX	XXXX

	TERRA/BANANA COMPRIDA - MACEIÓ -	TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.				
59	BATATA DOCE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg.	Kg	5.000	XX	XXXX
60	CARÁ COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CARÁ (Dioscorea Alata). De ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de	Kg	5.000	XX	XXXX

		sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG				
61	CEBOLINHA - MACEIÓ -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	200	XX	XXXX
62	CENOURA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	4.000	XX	XXXX
63	CHUCHU VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	2.000	XX	XXXX
64	COUVE FOLHA/MANTEIGA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita	Kg	1.000	XX	XXXX

		suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.				
65	COENTRO - MACEIÓ	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	Kg	200	XX	XXXX
66	GOIABA VERMELHA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA,	Kg	150	XX	XXXX

		APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
67	INHAME - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	5.000	XX	XXXX
68	LARANJA PÊRA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	5.000	XX	XXXX
69	TANGERINA PONKAN - MACEIÓ	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;	Kg	1.200	XX	XXXX

70	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	Kg	8.000	XX	XXXX
71	MAMÃO FORMOSA - MACEIÓ	FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem	Kg	800	XX	XXXX

		desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Unidade: kg.				
72	MARACUJÁ AZEDO/AMARELO - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MARACUJÁ AZEDO/ MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca lisa, livre de fungos, tamanho de médio a grande e com grau médio de amadurecimento. Unidade: kg.	Kg	200	XX	XXXX
73	MAXIXE - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE. Unidade: KG.	Kg	250	XX	XXXX
74	POLPA DE MANGA - MACEIÓ	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes	Kg	1.500	XX	XXXX

		não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
LOTE III – Sertão (Delmiro Gouveia)						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
75	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias	Kg	300	XX	XXXX

		nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.				
76	ABACAXI - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	600	XX	XXXX
77	ALFACE LISA - DELMIRO -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	Kg	400	XX	XXXX
78	BANANA PRATA - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA	Kg	500	XX	XXXX

		PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
79	BATATA DOCE - DELMIRO -	"LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg."	Kg	750	XX	XXXX
80	BETERRABA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas,	Kg	100	XX	XXXX

		rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.				
81	CEBOLINHA - DELMIRO	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	60	XX	XXXX
82	CENOURA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	500	XX	XXXX
83	CHUCHU VERDE - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	240	XX	XXXX
84	COENTRO - DELMIRO -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento,	Kg	100	XX	XXXX

		separados em maços com 100g. Unidade: kg.				
85	GOIABA VERMELHA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	200	XX	XXXX
86	INHAME - DELMIRO	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	500	XX	XXXX
87	LARANJA PÊRA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	600	XX	XXXX
88	TANGERINA PONKAN - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO	Kg	300	XX	XXXX

		NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;				
89	MACAXEIRA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.	Kg	100	XX	XXXX
90	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido.	Kg	400	XX	XXXX

		Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.				
91	MELANCIA - DELMIRO -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.	Kg	700	XX	XXXX
92	PIMENTÃO VERDE - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos,	Kg	80	XX	XXXX

		aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
93	TOMATE - DELMIRO	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	600	XX	XXXX
94	POLPA DE ABACAXI - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em	Kg	300	XX	XXXX

		pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
95	POLPA DE ACEROLA - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura	Kg	1.000	XX	XXXX

		e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
96	POLPA DE CAJÁ - DELMIRO -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL,	Kg	300	XX	XXXX

		EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e				
--	--	---	--	--	--	--

		composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
97	POLPA DE CAJU - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem	Kg	600	XX	XXXX

		geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
98	POLPA DE GOIABA - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio;	Kg	1.000	XX	XXXX

		acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
99	POLPA DE MANGA - DELMIRO -	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado,	Kg	500	XX	XXXX

		submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg. "				
LOTE IV - VIÇOSA						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total

100	LEITE DE COCO - VIÇOSA	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.). Catmat: ??	Litro	60	XX	XXXX
101	FARINHA MANDIOCA - VIÇOSA	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de	Kg	300	XX	XXXX

		validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.				
102	AÇÚCAR CRISTAL - VIÇOSA	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG 3007000105462 AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de	Kg	250	XX	XXXX

		fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.				
103	POLPA DE MANGA - VIÇOSA	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome	Kg	120	XX	XXXX

		do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
104	POLPA DE GOIABA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a	Kg	120	XX	XXXX

		Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
105	POLPA DE CAJU - VIÇOSA -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o	Kg	120	XX	XXXX

		consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
106	POLPA DE CAJÁ - VIÇOSA	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de	Kg	60	XX	XXXX

		frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade:				
--	--	--	--	--	--	--

		emabalagem 1 kg.				
		"				
107	POLPA DE ACEROLA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome	Kg	240	XX	XXXX

		do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
108	POLPA DE ABACAXI - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC	Kg	60	XX	XXXX

		272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
109	LEITE EM PÓ - VIÇOSA	LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.	PAC OTE	50	XX	XXXX

110	QUEIJO MUSSARELA - VIÇOSA	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	20	XX	XXXX
111	MANTEIGA - VIÇOSA	"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão	Pote	60	XX	XXXX

		competente. Unidade: embalagem de 200g."				
112	TOMATE - VIÇOSA -	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	400	XX	XXXX
113	PEPINO IN NATURA - VIÇOSA	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."	Kg	60	XX	XXXX
114	MILHO VERDE COM CASCA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.	Kg	50	XX	XXXX
115	MELANCIA -	FRUTA, TIPO MELANCIA	Kg	300	XX	XXXX

	VIÇOSA	VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.				
116	MAMÃO FORMOSA - VIÇOSA	FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Unidade: kg.	Kg	100	XX	XXXX
117	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada,	Kg	40	XX	XXXX

		armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.				
118	MACAXEIRA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.	Kg	30	XX	XXXX
119	TANGERINA PONKAN - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;	Kg	200	XX	XXXX
120	LARANJA PÊRA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,	Kg	200	XX	XXXX

		tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.				
121	INHAME - VIÇOSA -	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	50	XX	XXXX
122	GOIABA VERMELHA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	90	XX	XXXX
123	COENTRO - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços	Kg	20	XX	XXXX

		com 100g. Unidade: kg.				
124	COUVE FOLHA/MANTEIGA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.	Kg	100	XX	XXXX
125	CHUCHU VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem fermentos, sem	Kg	50	XX	XXXX

		mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.				
126	CENOURA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	150	XX	XXXX
127	CEBOLINHA - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	20	XX	XXXX
128	BETERRABA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	Kg	80	XX	XXXX
129	BATATA DOCE -	"LEGUME IN NATURA,	Kg	50	XX	XXXX

	VIÇOSA	TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg."				
130	BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.	Kg	50	XX	XXXX
131	BANANA PRATA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de	Kg	200	XX	XXXX

		substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
132	ALFACE LISA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	Kg	60	XX	XXXX
133	ABOBORA DE LEITE/MORANGA – VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	Kg	120	XX	XXXX
134	ABACAXI - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE	UNIDAD	120	XX	XXXX

		PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	E			
135	PIMENTÃO VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	40	XX	XXXX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Chamada Pública n. 001/2025

- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da data de ____/____/____ a ____/____/____, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de *60 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de *30 dias*;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.3. Cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

8.4. Qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

~~9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;~~

~~9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;~~

~~9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;~~

~~9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;~~

~~9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~

~~9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~

~~9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;~~

~~9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;~~

~~9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;~~

~~9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;~~

~~9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;~~

~~9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;~~

~~9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;~~

~~9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;~~

~~9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

- ~~9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;~~
- ~~9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~
- ~~9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;~~
- ~~9.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;~~
- 9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.27. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.28. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.29. *É obrigação da Contratada efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao edital;*
- 9.30. *Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente à unidade do Restaurante Universitário, para conhecimento e providências;*
- 9.31. *Substituir, às suas expensas, em prazo de 5 (cinco) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;*
- 9.32. *A Contratada deverá sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da UFAL, prestando todos os esclarecimentos solicitados;*
- 9.33. *Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta Chamada Pública, nem subcontratar qualquer serviço a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito da UFAL;*
- 9.34. *O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública;*
- 9.35. *A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada pública;*
- 9.36. *O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado;*
- 9.37. *Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.*

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.5. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.3. Das indenizações e multas.

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.8.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade:
- II) Fonte de recursos: 1000.000.000;
- III) Programa de trabalho: 229834;
- IV) Elemento de despesa: 339030; e
- V) Plano interno: M4002N0100N e
- VI) Nota de empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Alagoas, Seção Judiciária de Maceió para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Maceió/AL, ____ de ____ de 2025.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Emitido em 08/08/2025

TERMO DE CONTRATO Nº 22/2025 - GCL (11.00.43.34.44.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 08/08/2025 16:43)

KARINE LIMA COSTA RAMOS

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

PROGINST (11.00.43.34)

Matrícula: ###024#6

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.sig.ufal.br/documentos/> informando seu número: **22**, ano: **2025**, tipo: **TERMO DE CONTRATO**, data de emissão: **08/08/2025** e o código de verificação: **e575680198**