

## CHAMADA PÚBLICA DE PESQUISA DE MERCADO

Nº 202502140001

A Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Quixadá, torna público a chamada pública de pesquisa de preços de mercado nº 202502140001, em observância ao artigo 5º, inciso III da instrução normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, da secretaria especial de desburocratização, gestão e governo digital do ministério da economia, com a finalidade de identificar o maior número de fornecedores e estimar o preço de mercado para a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DE QUIXADÁ. As empresas que tiverem interesse em fornecer sua proposta de preços por gentileza, disponibilizar sua proposta no site (M2A Tecnologia) e/ou enviar via e-mail: [compras@quixada.ce.gov.br](mailto:compras@quixada.ce.gov.br) ou site: <http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br>, conforme detalhado na planilha, adiante, apresentada.

### JUSTIFICATIVA

A necessidade da presente Chamada Pública de pesquisa de mercado se baseia na dificuldade de cotações disponíveis no Painel de Preço do Governo, Painel de Licitações do TCE e no Sistema de cotação de preços M2A TECNOLOGIA, no qual foram consultados, mas não foram encontrados resultados compatíveis com o objeto em apreço.

### DO ENVIO

As empresas do ramo, interessadas, deverão apresentar cotação de preços conforme **ANEXO I (PROPOSTA DE PREÇOS)**, nos termos desta chamada pública.

A cotação deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, devidamente identificada, com o CNPJ, endereço eletrônico (e-mail) e telefone, devidamente assinada pelo seu representante legal, com data de validade e datada.

Fica ressalvado que a presente consulta se dará unicamente para aferição de preços de mercado, sendo que todos os demais atos necessários à contratação será objeto de posterior procedimento regido seja pela Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber.

As informações pertinentes e dúvidas poderão ser solicitadas junto ao Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Quixadá, pelo e-mail: [compras@quixada.ce.gov.br](mailto:compras@quixada.ce.gov.br) e/ou através do link: <http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br>.

Quixadá-CE, 13 de Dezembro de 2024.

**Juliana Rocha Carneiro Nicolau**

Secretaria de Administração

**(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

**PORPOSTA DE PREÇOS**

À  
Prefeitura Municipal de Quixadá  
Secretaria de Educação  
Setor de Compras e Serviços  
Quixadá - Ceará.

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DE QUIXADÁ, conforme detalhado na planilha, adiante, apresentada.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNID	VALOR	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	<b>ACEROLA - Especificação:</b> tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico transparente, resistente, não reciclado, em quantidade determinada pelo cronograma da Secretaria de	100	KG		

	Educação.				
02	<p><b>ALFACE CRESPA- Especificação:</b> de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Estar própria para o consumo, procedente de espécimes vegetais genuínos e são; em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e da variedade; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso.</p>	300	KG		
03	<p><b>BANANA PRATA - Especificação:</b> em penca, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade. Não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.</p>	6.000	KG		
04	<p><b>BATATA DOCE - Especificação:</b> de primeira qualidade, bem desenvolvida,</p>	3.500	KG		

	compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua aparência. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas. Deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente ou sujidades. Deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos, de cor clara.				
05	<b>BISCOITO CASEIRO - Especificação:</b> produto obtido da mistura de farinha de trigo, amido ou fécula, sal, água, ovos, fermento e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICAS. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados ou queimados. Não deverão apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Não poderá conter essência, nem conservantes. <b>Embalagem:</b> em pacotes de sacos plásticos transparentes impermeáveis, não reciclado, contendo 120g do produto e a mesma quantidade de biscoito em todas as embalagens. Deverá possuir rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.	0	PCT (pacote 120g)		
06	<b>BOLO ALIMENTÍCIO CASEIRO - Especificação:</b> produto obtido da	0	UNID		

	<p>mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, fermento, ovo, açúcar (50% do que é usado normalmente) e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICA. Produto sem recheio. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deverá estar assado no ponto de consumo, não podendo estar mal assado ou passado do ponto. Ser em formato circular, possuindo medidas aproximadas de 10cm de altura e 20cm de diâmetro. Não poderá conter essência, nem conservantes. Cada unidade deverá ter aproximadamente 1kg. <b>Embalagem:</b> cada unidade de bolo deverá estar acondicionada em embalagem plástica transparente e firme, de modo que o conteúdo não seja machucado durante o transporte. Deverá ter rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.</p>				
07	<p><b>CEBOLA BRANCA - Especificação:</b> Produto de primeira qualidade; bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações. Apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estarem livres de terra, sujidades, parasitas e larvas: estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas</p>	700	KG		

	transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.				
08	<b>CENOURA - Especificação:</b> legume in natura. Casca lisa, tamanho médio a grande, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo. - Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos; tenras, sem corpos estranhos ou terrosos aderidos à superfície.	3.200	KG		
09	<b>CEBOLINHA - Especificação:</b> de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas, manchadas e sem bulbo. Deverão estar livre de resíduos de fertilizantes e defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso, pesando em média 1kg.	750	KG		
10	<b>CHUCHU - Especificação:</b> Casca lisa, íntegra, isenta de fungos, de rugosidades, sem início de germinação. De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho de médio a grande; Peso médio de 230 a 250g;	2.000	KG		
11	<b>COENTRO - Especificação:</b> de primeira qualidade, deverá apresentar	750	KG		

	<p>coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas e sem bulbo. Deverão estar livre de resíduos de fertilizantes e resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978.</p> <p><b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara.</p>				
12	<p><b>COUVE FOLHA – Especificação:</b> folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. <b>Embalagem:</b> devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.</p>	50	KG		
13	<p><b>ESPINAFRE – Especificação:</b> folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. <b>Embalagem:</b> devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.</p>	50	KG		
14	<p><b>EXTRATO DE ALHO - Especificação:</b> tempero caseiro, composto por alho e</p>	750	GF		

	vinagre (podendo ter conservantes). Produto adequado para consumo humano, feito a partir de matéria prima em perfeitas condições de consumo. <b>Embalagem:</b> garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.				
15	<b>FEIJÃO - Especificação:</b> de corda, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 12/2008 de 31/08/2008. <b>Embalagem primária:</b> transparente, não reciclada, atóxica, de 1 kg, apresentando rotulagem com data de validade, tabela nutricional e nome do produtor. <b>Embalagem secundária:</b> saco plástico resistente, de primeiro uso, não reciclado.	1.700	KG		
16	<b>FILÉ DE PEIXE IN NATURA - Especificação:</b> Pescado; Tilápia. Tipo de corte: filé; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem pele, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg do produto e validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega; No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de	250	KG		



	24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F) e demais informações de rotulagem obrigatória.				
17	<p><b>FRANGO CAIPIRA (SEMI CONFINADO)</b>  - <b>Especificação:</b> ave sadia, limpa, abatida em período imediato para entrega; acompanham as vísceras: coração, fígado e moela em embalagem separada. Sem penas, sem “canhão”, sem tripas, sem cabeça e sem pés. Apresentando cor amarela rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 16 de 23/06/2015. Produto com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM.  <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue congelada, embalada individualmente em saco plástico transparente, resistente e atóxico, com identificação do produtor, lote e data de validade. As vísceras deverão estar embaladas separadamente, em saco plástico resistente e transparente.</p>	1.600	KG		
18	<p><b>GOIABA VERMELHA - Especificação:</b> tamanho médio a grande, fresca, apresentando aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos</p>	3.000	KG		

	estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes e livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.				
19	<b>IOGURTE NATURAL (CASEIRO) DIVERSOS SABORES</b> - Especificação: produto de diversos sabores, fabricado a partir do leite de cabra, produzido artesanalmente, adicionado de açúcar demerara e tendo como componentes: polpa ou frutas. Sem conservantes, corantes, aditivos, ou qualquer substância artificial. Deverá estar livre de qualquer matéria nociva à saúde. É obrigatório ter Selo de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal. Embalagem primária: o produto deve ser embalado em garrafa plástica, de origem não reciclada, com tampa lacrada, contendo 1 litro do produto; deverá ter especificações exigidas pela legislação, em sua rotulagem, como tabela nutricional, data de validade e ingredientes. O mesmo deverá ser transportado e entregue em temperatura adequada.	0	UND		
20	<b>JERIMUM DE LEITE</b> - Especificação: de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca; livre de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	1.700	KG		

	<p>conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.</p>				
21	<p><b>MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA</b> - <b>Especificação:</b> fresca e com casca inteira, de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de umidade, enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.</p>	750	KG		
22	<p><b>MAMÃO FORMOSA</b> - <b>Especificação:</b> fruta com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente</p>	6.000	KG		

	agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.				
23	<b>MANGA TOMMY - Especificação:</b> tipo tommy de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	3.950	KG		
24	<b>MEL DE ABELHA EM SACHÊ - Especificação:</b> produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em sachês individuais de 10g, atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos,	0	SACHÊ 10g		

	contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F.) e demais informações de rotulagem obrigatória.				
25	<b>MELANCIA - Especificação:</b> tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	5.000	KG		
26	<b>MELÃO JAPONÊS - Especificação:</b> fruto de 1ª qualidade, fresco, com	1.170	KG		

	<p>maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.</p> <p><b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.</p>				
27	<p><b>OVO DE GALINHA - Especificação:</b> novo, recém colhido, de ótima qualidade, casca limpa de cor marrom ou branca, sem sujidades, casca íntegra, homogênea, firme, lisa, pouco porosa, sem rachaduras. Tamanho médio a grande, com peso aproximado de 60g. O produto deverá ter SIM.</p> <p><b>Embalagem:</b> lâminas com divisórias células de papelão forte, inodoro e secas. As lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto. Cada bandeja deverá conter 30 unidades. Na rotulagem deverá ter data de produção e validade e o nome do produtor. <b>Embalagem</b> secundária: caixas de papelão resistentes.</p>	750	BDJ		
28	<p><b>PIMENTÃO VERDE - Especificação:</b> tamanho médio a grande, aparência fresca, de cor brilhante, liso e viçoso, firme, sem áreas escuras, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, de colheita recente, sem danos de natureza física ou mecânica, matéria terrosa aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12,</p>	1.500	KG		

	de 1978. <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.				
29	<p><b>POLPA DE FRUTA ACEROLA -</b></p> <p><b>Especificação:</b> produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta concentrada, cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978.</p> <p><b>Embalagem:</b> plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.</p>	1.200	KG		
30	<p><b>POLPA DE FRUTA CAJU –</b></p> <p><b>Especificação:</b> produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico</p>	1.200	KG		

	adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.				
31	<b>POLPA DE FRUTA MANGA -</b> <b>Especificação:</b> produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	1.200	KG		
32	<b>POLPA DE FRUTA GOIABA VERMELHA</b>	1.200	KG		



	<p>- <b>Especificação:</b> produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. <b>Embalagem:</b> plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.</p>				
33	<p><b>RÚCULA – Especificação:</b> folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. <b>Embalagem:</b> devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 100g.</p>	20	KG		
34	<p><b>TEMPERO COMPLETO CASEIRO -</b> Especificação: tempero caseiro, contendo cebola, alho e vinagre (pode conter outros temperos, exceto PIMENTA). <b>Embalagem primária:</b> garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e</p>	750	Garrafa 500ml		

	lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.				
35	<p><b>TOMATE TIPO COMUM -</b>  <b>Especificação:</b> em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. Casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978.  <b>Embalagem:</b> deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.</p>	1.700	KG		
<b>VALOR GLOBAL R\$</b>					

**VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.**

**PROPONENTE:**

**CNPJ:**

**ENDEREÇO:**

**TELEFONE:**

**E-MAIL:**

Local de Data

---

Assinatura