

MAPA COMPARATIVO - AGRICULTURA FAMILIAR 2022.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT.	RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO/ CPF: 648.746.642/0001-53		COONTAR - COOPERATIVA REGIONAL DOS PROD. RURAIS NO ESTADO DO PARÁ. CNPJ: 20.195.274/0001-90		COOPRIMA- COOPERATIVA DE TRAB.DOS AGRIC. FAMILIARES DO MUNICIPIO DE PRIMAVERA CNPJ: 20.326.044/0001-13		MOISES LEITE DOS SANTOS / CPF: 746.262.802-34		ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PROD. RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE CAPANEMA. CNPJ:10.553.894/0001-09		MÉDIA POR ITEM	TOTAL MÉDIA POR ITEM
				PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL		
1	MAMÃO- papaia de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	R\$ 7,00	R\$ 100.660,00	R\$ 8,42	R\$ 121.079,60	R\$ 7,77	R\$ 111.732,60	R\$ 6,90	R\$ 99.222,00	R\$ 7,00	R\$ 100.660,00	R\$ 7,42	R\$ 106.699,60
2	MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	R\$ 4,50	R\$ 140.427,00	R\$ 5,14	R\$ 160.398,84	R\$ 6,30	R\$ 196.597,80	R\$ 5,00	R\$ 156.030,00	R\$ 3,50	R\$ 109.221,00	R\$ 4,89	R\$ 152.597,34

3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútis como as frutas “in natura”.</p>	KG	43.688	R\$ 10,00	R\$ 436.880,00	R\$ 8,05	R\$ 351.688,40	R\$ 3,00	R\$ 131.064,00	R\$ 9,50	R\$ 415.036,00	R\$ 6,98	R\$ 304.942,24	R\$ 7,51	R\$ 328.096,88
---	---	----	--------	--------------	-------------------	----------	-------------------	----------	----------------	----------	-------------------	----------	----------------	-----------------	-----------------------

4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrúteis como as frutas “in natura”. ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361	R\$ 5,00	R\$ 46.805,00	R\$ 5,12	R\$ 47.928,32	R\$ 5,72	R\$ 53.544,92	R\$ 5,20	R\$ 48.677,20	R\$ 4,50	R\$ 42.124,50	R\$ 5,11	R\$ 47.834,71
---	--	----	-------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	-----------------	----------------------

5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680	R\$ 7,00	R\$ 32.760,00	R\$ 7,14	R\$ 33.415,20	R\$ 8,05	R\$ 37.674,00	R\$ 7,30	R\$ 34.164,00	R\$ 6,00	R\$ 28.080,00	R\$ 7,10	R\$ 33.228,00
---	--	----	-------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	---------------	-----------------	----------------------

6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241	R\$ 8,00	R\$ 49.928,00	R\$ 11,00	R\$ 68.651,00	R\$ 7,89	R\$ 49.241,49	R\$ 8,00	R\$ 49.928,00	R\$ 6,15	R\$ 38.382,15	R\$ 8,21	R\$ 51.238,61
7	<p>FELJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.</p>	KG	12.482	R\$ 10,00	R\$ 124.820,00	R\$ 11,99	R\$ 149.659,18	R\$ 12,53	R\$ 156.399,46	R\$ 9,50	R\$ 118.579,00	R\$ 9,80	R\$ 122.323,60	R\$ 10,76	R\$ 134.306,32
8	<p>COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p>	MAÇO	6.241	R\$ 6,00	R\$ 37.446,00	R\$ 4,14	R\$ 25.837,74	R\$ 16,24	R\$ 101.353,84	R\$ 6,50	R\$ 40.566,50	R\$ 7,00	R\$ 43.687,00	R\$ 7,98	R\$ 49.803,18

9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120	R\$ 12,00	R\$ 37.440,00	R\$ 14,99	R\$ 46.768,80	R\$ 20,00	R\$ 62.400,00	R\$ 11,50	R\$ 35.880,00	R\$ 7,60	R\$ 23.712,00	R\$ 13,22	R\$ 41.246,40
10	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241	R\$ 8,00	R\$ 49.928,00	R\$ 5,34	R\$ 33.326,94	R\$ 18,98	R\$ 118.454,18	R\$ 8,50	R\$ 53.048,50	R\$ 10,10	R\$ 63.034,10	R\$ 10,18	R\$ 63.533,38
11	FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá	KG	12.482	R\$ 10,00	R\$ 124.820,00	R\$ 10,21	R\$ 127.441,22	R\$ 10,19	R\$ 127.191,58	R\$ 9,50	R\$ 118.579,00	R\$ 10,00	R\$ 124.820,00	R\$ 9,98	R\$ 124.570,36

	ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.														
12	FARINHA DE TAPIOCA - a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	9.361	R\$ 23,00	R\$ 215.303,00	R\$ 20,99	R\$ 196.487,39	R\$ 17,53	R\$ 164.098,33	R\$ 23,00	R\$ 215.303,00	R\$ 20,76	R\$ 194.334,36	R\$ 21,06	R\$ 197.142,66
13	AÇAÍ CONGELADO : Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042	R\$ 20,00	R\$ 280.840,00	R\$ 18,68	R\$ 262.304,56	R\$ 20,23	R\$ 284.069,66	R\$ 19,50	R\$ 273.819,00	R\$ 40,00	R\$ 561.680,00	R\$ 23,68	R\$ 332.514,56
14	PIMENTINHA VERDE : Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	3.120	R\$ 11,00	R\$ 34.320,00	R\$ 14,82	R\$ 46.238,40	R\$ 12,37	R\$ 38.594,40	R\$ 10,90	R\$ 34.008,00	R\$ 10,98	R\$ 34.257,60	R\$ 12,01	R\$ 37.471,20

15	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 15,00	R\$ 210.630,00	R\$ 12,86	R\$ 180.580,12	R\$ 14,17	R\$ 198.975,14	R\$ 14,90	R\$ 209.225,80	R\$ 13,00	R\$ 182.546,00	R\$ 13,99	R\$ 196.447,58
16	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 15,00	R\$ 210.630,00	R\$ 12,44	R\$ 174.682,48	R\$ 13,57	R\$ 190.549,94	R\$ 14,90	R\$ 209.225,80	R\$ 13,00	R\$ 182.546,00	R\$ 13,78	R\$ 193.498,76
17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 15,00	R\$ 210.630,00	R\$ 13,21	R\$ 185.494,82	R\$ 14,17	R\$ 198.975,14	R\$ 14,90	R\$ 209.225,80	R\$ 13,00	R\$ 182.546,00	R\$ 14,06	R\$ 197.430,52
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 15,00	R\$ 210.630,00	R\$ 12,14	R\$ 170.469,88	R\$ 17,12	R\$ 240.399,04	R\$ 14,90	R\$ 209.225,80	R\$ 15,58	R\$ 218.774,36	R\$ 14,95	R\$ 209.927,90

19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	R\$ 6,00	R\$ 46.806,00	R\$ 7,89	R\$ 61.549,89	R\$ 9,00	R\$ 70.209,00	R\$ 6,50	R\$ 50.706,50	R\$ 5,19	R\$ 40.487,19	R\$ 6,92	R\$ 53.982,92
20	LIMÃO TAITI IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos.	KG	3.120	R\$ 5,00	R\$ 15.600,00	R\$ 5,50	R\$ 17.160,00	R\$ 6,95	R\$ 21.684,00	R\$ 5,50	R\$ 17.160,00	R\$ 3,79	R\$ 11.824,80	R\$ 5,35	R\$ 16.692,00
Total					R\$ 2.617.303,00		R\$ 2.461.162,78		R\$ 2.553.208,52		R\$ 2.597.609,90		R\$ 2.609.982,90		R\$ 2.568.262,88

Solicitamos com a maior brevidade possível, a estimativa de preços para futura e eventual, contratação de pessoa jurídica para aquisição do gênero alimentícios em proveniente da Agricultura Familiar.

CONDIÇÕES GERAIS PARA ACEITAÇÃO DA COTAÇÃO

1	A proposta tem que ser enviada no papel timbrado da empresa.
2	A proposta tem que ser assinada.
3	Informar os valores unitários e totais de cada item e valor global, já estando inclusos todos os impostos, taxas, fretes e outras despesas incidentes.
4	Informar validade da proposta não inferior a 90(noventa)dias;
5	Aceita de pagamento por empenho.

Capanema, 02 de junho de 2022.

PLANILHA PARA COTAÇÃO.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO- de primeira, in natura, tipo, papaia apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380		
2	MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206		

3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútis como as frutas “in natura”.</p>	KG	43.688		
4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútis como as frutas “in natura”. ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361		

5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680		
6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241		

7	FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	12.482		
8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.241		
9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120		
10	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241		
11	FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da	KG	12.482		



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

	ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.				
12	FARINHA DE TAPIOCA - a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	9.361		
13	AÇAÍ CONGELADO : Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042		
14	PIMENTINHA VERDE : Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	3.120		
15	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042		
16	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042		

17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042		
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042		
19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801		
20	LIMÃO TAITE IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	3.120		
				TOTAL	



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

Capanema, 02 de junho de 2022.

PARA: SETOR DE LICITAÇÃO

EU, RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO PORTADOR DO CPF: 648.746.642-53 RG: 2915031, AGRICULTOR FAMILIAR DO MUNICIPIO DE CAPANEMA, ESTOU ENVIANDO MINHA COTAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO - de primeira, in natura, papala apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	R\$7,00	R\$100.660,00
2	MELANCIA : A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	R\$4,50	R\$140.427,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrúttis como as frutas "in natura".</p>	KG	43.688	R\$10,00	R\$436.880,00
4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrúttis como as frutas "in natura". ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361	R\$5,00	R\$46.805,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680	R\$7,00	R\$32.760,00
6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241	R\$8,00	R\$49.928,00
7	<p>FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.</p>	KG	12.482	R\$10,00	R\$124.820,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.241	R\$6,00	R\$37.446,00
9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120	R\$12,00	R\$37.440,00
10	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241	R\$8,00	R\$49.928,00
11	FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	KG	12.482	R\$10,00	R\$124.820,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

12	FARINHA DE TAPIOCA - a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	9.361	R\$23,00	R\$215.303,00
13	AÇAÍ CONGELADO : Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042	R\$20,00	R\$280.840,00
14	PIMENTINHA VERDE : Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujeidades, parasitas, larvas.	KG	3.120	R\$11,00	R\$34.320,00
15	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$15,00	R\$210.630,00
16	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$15,00	R\$210.630,00
17	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$15,00	R\$210.630,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$15,00	R\$210.630,00
19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo imediato e imediato, não conter substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca isenta de unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	R\$6,00	R\$46.806,00
20	LIMÃO TAITE IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	3.120	R\$5,00	R\$15.600,00
				TOTAL	R\$2.617.303,00

NOME:

Rainaldos Carvalho Sacramento

CPF:

048.746.042-53



COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 99602-6158 – E-mail: purificcastanhal@hotmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

A Prefeitura Municipal de Capanema-PA.
A Secretaria Municipal de Educação,

OBJETO: Cotação de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a alimentação escolar (merenda) do Município de Capanema.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO- de primeira, in natura, tipo, papaia apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	R\$ 8,42	R\$ 121.079,60
2	MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	R\$ 5,14	R\$ 160.398,84
3	BANANA: banana prata, in natura. As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas “in natura”.	KG	43.688	R\$ 8,05	R\$ 351.688,40
4	ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade	KG	9.361	R\$ 5,12	R\$ 47.928,32



COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 99602-6158 – E-mail: purificcastanhal@hotmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

	externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas “in natura”. ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS				
5	BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.	KG	4.680	R\$ 7,14	R\$ 33.415,20
6	MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).	KG	6.241	R\$ 11,00	R\$ 68.651,00
7	FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	12.482	R\$ 11,99	R\$ 149.659,18
8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.241	R\$ 4,14	R\$ 25.837,74
9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120	R\$ 14,99	R\$ 46.768,80



COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 99602-6158 – E-mail: purificcastanhal@hotmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

10	CHEIRO-VERDE - maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241	R\$ 5,34	R\$ 33.326,94
11	FARINHA DE MANDIOCA : As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	KG	12.482	R\$ 10,21	R\$ 127.441,22
12	FARINHA DE TAPIOCA - a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	9.361	R\$ 20,99	R\$ 196.487,39
13	AÇAÍ CONGELADO : Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042	R\$ 18,68	R\$ 262.304,56
14	PIMENTINHA VERDE : Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	3.120	R\$ 14,82	R\$ 46.238,40



COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 99602-6158 – E-mail: purificcastanhal@hotmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

15	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 12,86	R\$ 180.580,12
16	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 12,44	R\$ 174.682,48
17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 13,21	R\$ 185.494,82
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 12,14	R\$ 170.469,88
19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	R\$ 7,89	R\$ 61.549,89
20	LIMÃO TAITE IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	3.120	R\$ 5,50	R\$ 17.160,00
				TOTAL	R\$ 2.461.162,78

Validade de 90 dias

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO
Assinado de forma digital por COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO EST:20195274000190

EST:20195274000190.Dados: 2022.06.07 07:56:56 -03'00'



Nossos cumprimentos, viemos através deste encaminhar a cotação de preços da Cooperativa de trabalhos dos Agricultores familiares do Município de Primavera-Pá COOPRIMA. Conforme solicitado pela Prefeitura Municipal de Capanema-Pá

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO- papaia de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	R\$ 7,77	R\$ 111.732,60
2	MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	R\$ 6,30	R\$ 196.597,80
3	BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura".	KG	43.688	R\$ 3,00	R\$ 131.064,00



4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútis como as frutas “in natura”.</p> <p>ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361	R\$ 5,72	R\$ 53.544,92
5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680	R\$ 8,05	R\$ 37.674,00



6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241	R\$ 7,89	R\$ 49.241,49
7	<p>FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.</p>	KG	12.482	R\$ 12,53	R\$ 156.399,46
8	<p>COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p>	MAÇO	6.241	R\$ 16,24	R\$ 101.353,84
9	<p>COCÔ RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.</p>	KG	3.120	R\$ 20,00	R\$ 62.400,00
10	<p>CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.</p>	MAÇO	6.241	R\$ 18,98	R\$ 118.454,18



11	<p>FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p>	KG	12.482	R\$ 10,19	R\$ 127.191,58
12	<p>FARINHA DE TAPIOCA- a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p>	KG	9.361	R\$ 17,53	R\$ 164.098,33
13	<p>AÇAÍ CONGELADO: Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.</p>	KG	14.042	R\$ 20,23	R\$ 284.069,66
14	<p>PIMENTINHA VERDE: Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.</p>	KG	3.120	R\$ 12,37	R\$ 38.594,40



15	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 14,17	R\$ 198.975,14
16	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 13,57	R\$ 190.549,94
17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 14,17	R\$ 198.975,14
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$ 17,12	R\$ 240.399,04
19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	R\$ 9,00	R\$ 70.209,00
20	LIMÃO TAITI IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos.	KG	3.120	R\$ 6,95	R\$ 21.684,00
Total					R\$ 2.553.208,52

NOME: Joelma Trindade Nunes
 CPF: 743.993.732-53

Endereço do Escritório: Av. General Moura Carvalho nº 501
 Primavera-Pa, Cep 68.707.000.

E-mails: joelmanunes.carol@gmail.com, cooperativa.cooprima@gmail.com

Capanema, 02 de junho de 2022.

PARA: SETOR DE LICITAÇÃO

Eu, Moises leite dos santos, portador do CPF: 746.262.802-34 RG: 4126395, agricultor familiar do município de Capanema, estou enviando minha cotação

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO - de primeira, in natura, tipo papaia apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	R\$6,90	R\$99.222,00
2	MELANCIA : A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	R\$5,00	R\$156.030,00



3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura".</p>	KG	43.688	R\$9,50	R\$415.036,00
4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura". ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e esta de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361	R\$5,20	R\$48.677,20



5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680	R\$7,30	R\$34.164,00
6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241	R\$8,00	R\$49.928,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
Muito Mais Trabalho

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

7	FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	12.482	R\$9,50	R\$118.579,00
8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.241	R\$6,50	R\$40.566,50
9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120	R\$11,50	R\$35.880,00
10	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241	R\$8,50	R\$53.048,50



11	<p>FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida molda e peneirada.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p>	KG	12.482	R\$9,50	R\$118.579,00
12	<p>FARINHA DE TAPIOCA- a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p>	KG	9.361	R\$23,00	R\$215.303,00



13	AÇAÍ CONGELADO: Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042	R\$19,50	R\$273.819,00
14	PIMENTINHA VERDE: Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	3.120	R\$10,90	R\$34.008,00
15	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$14,90	R\$209.225,80
16	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$14,90	R\$209.225,80
17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$14,90	R\$209.225,80
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	R\$14,90	R\$209.225,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
Muito Mais Trabalho

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
Departamento de Compras

19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	R\$6,50	R\$50.706,50
20	LIMÃO TAITE IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	3.120	R\$5,50	R\$17.160,00
				TOTAL	R\$2.597.609,90

NOME: Marcia Leite Das Santos

CPF: 746 262 802 34



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

Solicitamos com a maior brevidade possível, a estimativa de preços para futura e eventual, contratação de pessoa jurídica para aquisição do gênero alimentícios em proveniente da Agricultura Familiar.

CONDIÇÕES GERAIS PARA ACEITAÇÃO DA COTAÇÃO

1	A proposta tem que ser enviada no papel timbrado da empresa.
2	A proposta tem que ser assinada.
3	Informar os valores unitários e totais de cada item e valor global, já estando inclusos todos os impostos, taxas, fretes e outras despesas incidentes.
4	Informar validade da proposta não inferior a 90(noventa)dias;
5	Accepta de pagamento por empenho.

Capanema, 02 de junho de 2022.

PLANILHA PARA COTAÇÃO.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1	MAMÃO- de primeira, in natura, tipo papaia , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	14.380	7,00	100.660,00
2	MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	31.206	3,50	109.221,00

Maria Rosilene Freitas Oliveira



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura".</p>	KG	43.688	6,98	304.942,24
4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura". ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	9.361	4,50	42.124,50

M^{te} Rosilene Freitas Oliveira



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.680	6,00	28.080,00
6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	6.241	6,15	38.382,15

Maria Rosilene Freitas Oliveira



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

7	FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	12.482	9,80	122.323,60
8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.241	7,00	43.687,00
9	COCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.	KG	3.120	7,60	23.712,00
10	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.241	10,10	63.034,10
11	FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e	KG	12.482	10,00	124.820,00

Maria Rosilene Freitas Oliveira



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

	secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.				
12	FARINHA DE TAPIOCA - a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	9.361	20,76	194,334,36
13	AÇAÍ CONGELADO : Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.	KG	14.042	40,00	561.680,00
14	PIMENTINHA VERDE : Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	3.120	10,98	34,257,60
15	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada, SABOR ACEROLA . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	13,00	182.546,00
16	POLPA DE FRUTAS : polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada sabor ABACAXI . É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	13,00	182.546,00

Maria Rozilene Freitas Oliveira



ASSOCIAÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTORES/AS RURAIS NA AGRICULTURA FAMILIAR DE
CAPANEMA – CNPJ 10.553.894/0001-09

17	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	13,00	182.546,00
18	POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1 kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.	KG	14.042	15,58	182.546,00
19	TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.801	5,19	40.487,19
20	LIMÃO TATTE IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	3.120	3,79	11.824,80
				TOTAL	2.609.982,90

Maria Rosilene Freitas Gouveia