



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA
COOAF CAPANEMA
CNPJ 20.801.457/0001-02

Capanema – PA, 17 de Maio de 2019

Ao
Departamento de Licitação
Prefeitura Municipal de CAPANEMA - PA

COTAÇÃO DE PREÇOS

A Cooperativa de Trabalho de Agricultores Familiares de Capanema (COOAF), inscrita no cnpj nº 20.801.457/0001-02, por meio de seu representante legal Francisco Roque da Silva inscrito no cpf nº 076.576.502-06, vem apresentar por meio deste documento a esta Prefeitura conforme solicitado a cotação para o fornecimento de gêneros alimentícios abaixo mencionados, objetivando atender alunos atendidos pela merenda escolar do município no ano de 2019.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	MAMÃO- de primeira, in natura, tipo formosa, 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	7.920	R\$ 5,90	R\$ 46.728,00
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 pedúculo, 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	18.987	R\$ 3,60	R\$ 68.353,20
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 pedúculo, quando houver, deverão se apresentar	KG	13.290	R\$ 6,50	R\$ 86.385,00

Rua Barão do Rio Branco nº 469 Bairro Igrejinha - Capanema-PA
Cel.: 982359864 cooafcapanema@gmail.com



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA

COOAF CAPANEMA

CNPJ 20.801.457/0001-02

	<p>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 hortifrutis como as frutas "in natura".</p>					
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 hortifrutis 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	7.595		R\$ 4,50	R\$ 34.177,50
5	<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.</p>	KG	11.392		R\$ 6,00	R\$ 68.352,00



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA

COOAF CAPANEMA

CNPJ 20.801.457/0001-02

	<p>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.</p> <p>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>				
6	<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>	UND	17.087	R\$ 6,85	R\$ 117.045,95
7	<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	7.595	R\$ 5,90	R\$ 44.810,50
8	<p>CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.</p>	MAÇO	7.595	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00
9	<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.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem</p>	KG	26.581	R\$ 6,50	R\$ 172.776,50

Rua Barão do Rio Branco nº 469 Bairro Igreja - Capanema-PA
Cel.: 982359864 cooafcapanema@gmail.com



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA
COOAF CAPANEMA
CNPJ 20.801.457/0001-02

	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.				
10	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	11.589	R\$ 18,00	R\$ 208.602,00
11	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	11.392	R\$ 17,50	R\$ 199.360,50
12	POLPA DE FRUTAS: SABOR ACEROLA : polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada. 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	KG	11.392	R\$ 10,20	R\$ 116.198,40



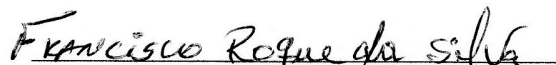
COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA

COOAF CAPANEMA

CNPJ 20.801.457/0001-02

	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.				
13	POLPA DE FRUTAS: SABOR ABACAXI : polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada. 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	11.392	R\$ 10,30	R\$ 117.337,60
14	POLPA DE FRUTAS: SABOR GOIABA : polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada. 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	11.392	R\$ 10,30	R\$ 119.616,00
15	GOIABA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	26.581	R\$ 8,30	R\$ 220.622,30
VALOR TOTAL				R\$	1.665.935,45

Validade 60 dias
Atenciosamente,


Francisco Roque da Silva
Presidente



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	MAMÃO - DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO FORMOSA, PAPAIA APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO 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	7.920	5.00	39.600
2	MELANCIA : A MELANCIA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E SÂS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCA; TER ATINGIDO O MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE DA VARIEDADE; APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO 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 HOVER, 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	18.987	3.50	66.454,50

COOPRIMA

Cooperativa de Trabalho dos Agricultores
Familiares do Município de Primavera

CNPJ: 20.326.044/0001-13


End: Ramal do Patrimônio 1 - Km 6 - Zona Rural
Em



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>3</p> <p>BANANA: BANANA PRATA, IN NATURA, AS FRUTAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCAS; TER ATINGIDO O MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE DA VARIEDADE; APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO 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 PEDÚCULO, QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE FISSURAS E/OU RACHADURAS E POLPA FIRME. - COR: CARACTERÍSTICA E UNIFORME. - ODORE 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 HORTIFRUTIS COMO AS FRUTAS "IN NATURA"</p>	KG	13.290	6,00	79,740
---	----	--------	------	--------


COOPRIMA
Cooperativa de Trabalho dos Agricultores
Familiares do Município de Primavera
CNPJ: 20.326.044/0001-13
End: Ramal do Patrimônio 1 - Km 5 - Zona Rural
Em



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>4</p> <p>ABOBORA: OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOOS E SATISFAZER AS SEGUINTESS 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, ODORE E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA. - ODORE: 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 HORTIFRUTIS 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	7.595	3.50	26.589,50
--	----	-------	------	-----------

COOPRIMA
Cooperativa de Trabalho dos Agricultores
Familiars do Município de Primavera
CNPJ: 20.326.044/0001-13
End: Ramal do Patrimônio 1 - Km 5 - Zona Rural
Em



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

5	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: AS RAÍZES, TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS 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</p> <p>- 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	11.392	4.0045.568	
6	<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>	UND	17.087	650	111.0655
7	<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	7.595	950	17.15950
8	<p>CHEIRO-VERDE- MAÇO DE TAMANHO MÉDIO, FRESCO, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM FOLHAS AMARELAS E</p>	MAÇO	7595	12.00	91.140



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>APODRECIDAS</p> <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 SEGUNDA MOIDA E PENEIRADA. CARACTERÍSTICAS DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL, AS SEGUINTE 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. INFORMACÃO NUTRICIONAL ORGANOLEPTICAS - ASPECTO: FINA E SECA. - COR: BRANCA. - ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICAS. - 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 INDELEÍVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A</p>				
<p>9</p>	<p>KG</p>	<p>26.581</p>	<p>R\$ 00</p>	<p>186.067</p>

COOPRIMA
Cooperativa de Trabalho dos Agricultores
Famíliares do Município de Primavera
CNPJ: 20.326.044/0001-11
End: Ramal do Patrimônio 1 - Km 5 - Zona Rural
Em



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

	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.				
10	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	11.589	25,00	289,725
11	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	11.392	17,00	193,664
12	POLPA DE FRUTAS : POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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	11.392	12,00	136,704



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>13</p> <p>POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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</p>	KG	11392	\$1.00	\$125.312
<p>14</p> <p>POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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.</p>	KG	11392	\$1.00	\$125.312
<p>15</p> <p>GOIABA – DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITE SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.</p>	KG	26.581	\$5.00	\$132.905

CODPRIMA



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANIEMA

GOVERNO DO TRABALHO

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	MAMÃO - DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO FORMOSA, PAPAIA APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO 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	7.920	5,00	39.600
2	MELANCIA : A MELANCIA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCA; TER ATINGIDO O MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE DA VARIEDADE; APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO 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 HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE FISSURAS E/OU RACHADURAS E POLPA FIRME. - COR: CARACTERÍSTICA E UNIFORME. - ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICO.	KG	18.987	4,00	75.948

Reinvidado de trabalho doméstico

CPF: 648.746.642-53

REG. 2915051

RG



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>3</p> <p>BANANA: BANANA PRATA, IN NATURA, AS FRUTAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍDOS 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 HOVER, 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 SÃO CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO. PRAZO DE VALIDADE AS LEGISLAÇÕES VIGENTES NÃO DISPÕEM DE PRAZO DE VALIDADE DETERMINADO PARA HORTIFRUTIS COMO AS FRUTAS "IN NATURA"</p>	KG	13.290	6,00	79.740
--	----	--------	------	--------



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

<p>4</p> <p>ABOBORA: OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTESS 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, ODORE E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <p>ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA. - ODORE: CARACTERÍSTICO. - SABOR: PRÓPRIO. A ABOBORA 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 HORTIFRUTIS 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	7.595	4,00	30.380
---	----	-------	------	--------



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

5	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: AS RAÍZES, TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍDOS E SÃOOS 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</p> <p>- ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.</p> <p>- COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE.</p> <p>- ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO.</p> <p>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>				
6	<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> <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>	UND	17.087	6,00	102,522
7	<p>CHEIRO-VERDE: MAÇO DE TAMANHO MÉDIO, FRESCO, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM FOLHAS AMARELAS E</p>	MAÇO	7.595	6,00	45.570
8	<p>CHEIRO-VERDE: MAÇO DE TAMANHO MÉDIO, FRESCO, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM FOLHAS AMARELAS E</p>	MAÇO	7595	6,00	45.570



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

APODRECIDAS				
<p>9</p> <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, (RASP) E EM SEGUIDA MOIDA E PENEIRADA. CARACTERÍSTICAS DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL, AS SEGUINTE 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 ORGANOLEPTICAS - ASPECTO: FINA E SECA. - COR: BRANCA. - ODORE 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 INDELEÍVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A</p>	KG	26.581	6.60	159.486

[Handwritten signature]



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

	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.				
10	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	11.589	20.90	242.210,00
11	AÇAI CONGELADO : POLPA DE AÇAI 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 AÇAI REDUZEM O ESTRESSE E A FADIGA FÍSICA E MENTAL. A EMBALAGEM FLEXÍVEL, EMBALAGEM PARA FRUTAS É FABRICADA EM POLIETILENO SEM FURROS. AÇAI 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 AÇAI CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1 KG	KG	11.392	14.50	165,18,40
12	POLPA DE FRUTAS : POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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 FURROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO.	KG	11.392	11,00	125.312

[Handwritten signature]



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2019
AGRICULTURA FAMILIAR

13	POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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 FURROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO	KG	11392	11,00	125.312
14	POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 100G 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 FURROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO.	KG	11392	11,00	125.312
15	GOIABA – DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITE SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	26.581	9,00	239.279,00

PD