

## MAPA COMPARATIVO

					COOAF CAPANEMA		MOISES LEITE AGRICULTOR		RAIMUNDO SARMENTO AGRICULTOR		COOPRIMA		
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MINIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MÉDIA
1	<b>MAMÃO-</b> 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	7.200	7.920	R\$ 6,00	R\$ 47.520,00	R\$ 6,00	R\$ 47.520,00	R\$ 5,00	R\$ 39.600,00	R\$ 6,00	R\$ 47.520,00	<b>R\$ 5,75</b>
2	<b>MELANCIA:</b> 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	17.261	18.987	R\$ 3,50	R\$ 66.454,50	R\$ 4,00	R\$ 75.948,00	R\$ 4,00	R\$ 75.948,00	R\$ 4,00	R\$ 75.948,00	<b>R\$ 3,88</b>
3	<b>BANANA:</b> 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 hortifrutis como as frutas “in natura”.	KG	12.082	13.290	R\$ 6,50	R\$ 86.385,00	R\$ 6,00	R\$ 79.740,00	R\$ 6,00	R\$ 79.740,00	R\$ 6,50	R\$ 86.385,00	<b>R\$ 6,25</b>

4	<p><b>ABOBORA:</b> 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><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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”. <b>ROTULAGEM</b> - 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	6.904	7.595	R\$ 4,50	R\$ 34.177,50	R\$ 4,00	R\$ 30.380,00	R\$ 3,50	R\$ 26.582,50	R\$ 4,50	R\$ 34.177,50	<b>R\$ 4,13</b>
5	<p><b>BATATA DOCE:</b> 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><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	5.178	5.696	R\$ 6,00	R\$ 34.176,00	R\$ 6,50	R\$ 37.024,00	R\$ 6,00	R\$ 34.176,00	R\$ 7,00	R\$ 39.872,00	<b>R\$ 6,38</b>

6	<b>MACAXEIRA SEM CASCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).	KG	10.356	11.392	R\$ 7,00	R\$ 79.744,00	R\$ 6,00	R\$ 68.352,00	R\$ 6,00	R\$ 68.352,00	R\$ 4,50	R\$ 51.264,00	<b>R\$ 5,88</b>
7	<b>FEIJÃO CAUPI</b> - 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	15.534	17.087	R\$ 9,90	R\$ 169.161,30	R\$ 9,00	R\$ 153.783,00	R\$ 8,00	R\$ 136.696,00	R\$ 9,00	R\$ 153.783,00	<b>R\$ 8,98</b>
8	<b>COUVE:</b> 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	6.904	7.595	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00	R\$ 5,80	R\$ 44.051,00	R\$ 5,80	R\$ 44.051,00	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00	<b>R\$ 5,90</b>
9	<b>CHEIRO-VERDE</b> - maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	6.904	7.595	R\$ 7,00	R\$ 53.165,00	R\$ 7,80	R\$ 59.241,00	R\$ 7,80	R\$ 59.241,00	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00	<b>R\$ 7,15</b>
10	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> 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. <b>ROTULAGEM</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 -	KG	24.165	26.581	R\$ 10,00	R\$ 265.810,00	R\$ 8,00	R\$ 212.648,00	R\$ 8,00	R\$ 212.648,00	R\$ 10,00	R\$ 265.810,00	<b>R\$ 9,00</b>

	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.												
11	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> - 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	10.536	11.589	R\$ 16,00	R\$ 185.424,00	R\$ 18,20	R\$ 210.919,80	R\$ 18,20	R\$ 210.919,80	R\$ 18,00	R\$ 208.602,00	<b>R\$ 17,60</b>
12	<b>AÇAÍ CONGELADO</b> : 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	10.356	11.392	R\$ 16,00	R\$ 182.272,00	R\$ 17,19	R\$ 195.828,48	R\$ 17,19	R\$ 195.828,48	R\$ 17,00	R\$ 193.664,00	<b>R\$ 16,85</b>
13	<b>POLPA DE FRUTAS</b> : polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada, <b>SABOR ACEROLA</b> . 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	10.356	11.392	R\$ 9,90	R\$ 112.780,80	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	<b>R\$ 10,23</b>
14	<b>POLPA DE FRUTAS</b> : polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada <b>sabor ABACAXI</b> . 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	10.356	11.392	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	<b>R\$ 10,50</b>

15	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada, <b>SABOR GOIABA.</b> 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	10.356	11.392	R\$ 9,90	R\$ 112.780,80	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	<b>R\$ 10,23</b>
16	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada <b>SABOR CAJU.</b> 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	10.356	11.392	R\$ 11,90	R\$ 135.564,80	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 10,00	R\$ 113.920,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	<b>R\$ 10,73</b>
17	<b>GOIABA</b> – 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	24.165	26.581	R\$ 8,80	R\$ 233.912,80	R\$ 10,00	R\$ 265.810,00	R\$ 10,00	R\$ 265.810,00	R\$ 12,00	R\$ 318.972,00	<b>R\$ 10,20</b>
<b>TOTAL GERAL</b>							<b>R\$ 1.970.210,50</b>			<b>R\$ 1.905.272,78</b>		<b>R\$ 2.068.385,50</b>	

PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

PRODUTOR: MOISES LEITE DOS SANTOS  
 PORTADOR DO RG: 412.6395 CPF: 746.262.802-34  
 ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA VILA DOS ANJOS RAMAL DE SALINAS S/N

AGRICULTURA FAMILIAR - MERENDA ESCOLAR

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<b>MAMÃO</b> - 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	7920	R\$ 6,00	R\$47.520,00
2	<b>MELANCIA</b> : A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos 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 imediato e intermediário; 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. <b>Características organolépticas</b> : Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	18.987	R\$ 4,00	R\$75.948,00
3	<b>BANANA</b> : 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 imediato e intermediário; 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. <b>Características organolépticas</b> : 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".	KG	13.290	R\$6,00	79.740,00

MOISES Leite dos Santos

PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

PRODUTOR: MOISES LEITE DOS SANTOS  
 PORTADOR DO RG: 412.6395 CPF: 246.262.802-34  
 ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA VILA DOS ANJOS RAMAL DE SALINAS S/N

<p><b>4</b></p> <p><b>ABOBORA:</b> 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 contarem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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". <b>ROTULAGEM</b> - 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/SMS.</p>	<p>KG</p>	<p>7.595</p>	<p>R\$ 4,00</p>	<p>R\$ 30.380,00</p>
<p><b>5</b></p> <p><b>BATATA DOCE:</b> A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. <b>Características</b> - 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	<p>KG</p>	<p>5.696</p>	<p>R\$ 6,50</p>	<p>R\$37.024,00</p>

MOISES Leite dos Santos

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: MOISES LEITE DOS SANTOS**  
**PORTADOR DO RG: 4126395 CPF: 246.262.802.34**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA VILA DOS ANJOS RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>6</b></p> <p><b>MACAXEIRA SEM CASCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	11.392	R\$ 6,00	R\$ 68.352,00
<p><b>7</b></p> <p><b>FEIJÃO CAUPI</b> - 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\$ 9,00	R\$ 153.783,00
<p><b>8</b></p> <p><b>COUVE:</b> 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\$5,80	R\$ 44.051,00
<p><b>9</b></p> <p><b>CHEIRO-VERDE</b>- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amareladas e apodrecidas.</p>	MAÇO	7.595	R\$ 7,80	R\$ 59.241,00

*MOISES Leite dos Santos*



**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: MOISES LEITE DOS SANTOS**  
**PORTADOR DO RG: 412.6395** **CPF: 246.262.802-34**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA VILA DOS ANJOS RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>10</b></p> <p><b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> 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. <b>ROTULAGEM</b> 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>				
<p><b>11</b></p> <p><b>FARINHA DE TAPIOCA-</b> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p>	KG	11.589	R\$ 18,20	R\$ 210.919,80
<p><b>12</b></p> <p><b>AÇAÍ CONGELADO:</b> 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	11.392	R\$17,19	195.828,48

*MOISES Leite dos Santos*

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: MOISES LEITE DOS SANTOS**  
**PORTADOR DO RG: 4126395** **CPF: 2462262802.34**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA VILA DOS ANJOS RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>13</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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.</p>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00</p>
<p><b>14</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00</p>
<p><b>15</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00</p>
<p><b>16</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> polpa de fruta congelada em embalagem de 100g 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.</p>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>113.920,00</p>
<p><b>17</b></p> <p><b>GOIABA</b> – 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.</p>	<p>KG</p>	<p>26.581</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>265.810,00</p>

*MOISES Leite dos Santos*

PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

PRODUTOR: RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO  
 PORTADOR DO RG:2915031 CPF:64874664253  
 ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA RAMAL DE SALINAS S/N

AGRICULTURA FAMILIAR- MERENDA ESCOLAR

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<b>MAMÃO</b> - 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	7920	R\$ 5,00	R\$39.600,00
2	<b>MELANCIA</b> : 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 imediato 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. <b>Características organolépticas</b> : Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	18.987	R\$ 4,00	R\$75.948,00
3	<b>BANANA</b> : 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 imediato 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. <b>Características organolépticas</b> : 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	13.290	R\$6,00	79.740,00

*Raimundo de Carvalho Sarmento*

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO**  
**PORTADOR DO RG: 2915031 CPF: 64874664253**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>4</b></p> <p><b>ABOBORA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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 hortifrúts como as frutas "in natura". <b>ROTULAGEM</b> - 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/SMS.</p>	<p>KG</p>	<p>7.595</p>	<p>3,50</p>	<p>R\$ 26.582,50 ✓</p>
<p><b>5</b></p> <p><b>BATATA DOCE:</b> A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. <b>Características</b> - 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 maior parte possível de terra aderente à casca. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	<p>KG</p>	<p>5.696</p>	<p>R\$ 6,00</p>	<p>R\$34.176,00 ✓</p>

*Raimundo de Carvalho Sarmento*

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO**  
**PORTADOR DO RG:2915031 CPF:64874664253**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>6</b></p> <p><b>MACAXEIRA SEM CASCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 6,00</p>	<p>R\$ 68.352,00 ✓</p>
<p><b>7</b></p> <p><b>FEIJÃO CAUPI</b> - 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>UND</p>	<p>17.087</p>	<p>R\$ 8,00</p>	<p>R\$ 136.696,00 ✓</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>COUVE:</b> 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>	<p>MAÇO</p>	<p>7.595</p>	<p>R\$5,80</p>	<p>R\$ 44.051,00 ✓</p>
<p><b>9</b></p> <p><b>CHEIRO-VERDE</b>- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amareladas e apodrecidas.</p>	<p>MAÇO</p>	<p>7.595</p>	<p>R\$ 7,80</p>	<p>R\$ 59.241,00 ✓</p>

*Raimundo de Carvalho Sarmento*

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO**  
**PORTADOR DO RG:2915031 CPF:64874664253**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>10</b></p> <p><b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material ferroso 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> 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. <b>ROTULAGEM</b> 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>	<p>KG</p>	<p>26.581</p>	<p>R\$ 8,00</p>	<p>R\$ 212.648,00 ✓</p>
<p><b>11</b></p> <p><b>FARINHA DE TAPIOCA-</b> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p>	<p>KG</p>	<p>11.589</p>	<p>R\$ 18,20</p>	<p>R\$ 210.919,80 ✓</p>
<p><b>12</b></p> <p><b>AÇAÍ CONGELADO:</b> 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>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$17,19</p>	<p>195.828,48 ✓</p>

*Raimundo de Carvalho Sarmento*

**PROPOSTA DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

**PRODUTOR: RAIMUNDO DE CARVALHO SARMENTO**  
**PORTADOR DO RG:2915031 CPF:64874664253**  
**ENDEREÇO: SÉTIMA TRAVESSA RAMAL DE SALINAS S/N**

<p><b>13</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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.</p>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00 ✓</p>
<p><b>14</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00 ✓</p>
<p><b>15</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>R\$ 113.920,00 ✓</p>
<p><b>16</b></p> <p><b>POLPA DE FRUTAS:</b> polpa de fruta congelada em embalagem de 100g 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.</p>	<p>KG</p>	<p>11.392</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>113.920,00</p>
<p><b>17</b></p> <p><b>GOIABA</b> – 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.</p>	<p>KG</p>	<p>26.581</p>	<p>R\$ 10,00</p>	<p>265.810,00</p>

*Raimundo de Carvalho Sarmento*



**COOPERATIVA DE TRABALHO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO  
MUNICÍPIO DE PRIMAVERA - COOPRIMA**  
CNPJ: 20.326.044/0001-13 INS. EST.: 15.450.523-4

OFICIO 30/2021

PRIMAVERA 07/07/2021

PARA: Setor de licitação de Capanema-Pá

Nossos cumprimentos, vimos através deste encaminhar a seguinte cotação de preços abaixo conforme solicitado, dos produtos da agricultura familiar.

ITEM	PRODUTO	UNID	V.UNITÁRIO	QUANT. KG	TOTAL
1	MAMÃO	Kg	R\$ 6,00	7920	R\$ 47.520,00
2	MELANCIA	Kg	R\$ 4,00	18987	R\$ 75.948,00
3	BANANA	Kg	R\$ 6,50	13290	R\$ 86.385,00
4	ABOBORA	Kg	R\$ 4,50	7595	R\$ 34.177,50
5	BATATA DOCE	Kg	R\$7,00	5696	R\$ 39.872,00
6	MACAXEIRA SEM CASCA	Kg	R\$ 4,50	11392	R\$51.264,00
7	FEIJÃO CAUPI	Kg	R\$ 9,00	17087	R\$ 153.783,00
8	COUVE	MAÇO	R\$6,00	7595	R\$ 45.570,00
9	CHEIRO VERDE	MAÇO	R\$6,00	7595	R\$ 45.570,00
10	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	R\$ 10,00	26581	R\$ 265.810,00
11	FARINHA DE TAPIOCA	Kg	R\$ 18,00	11589	R\$ 208,602,00
12	AÇAÍ CONGELADO	KG	R\$ 17,00	11392	R\$ 193.664,00
13	POLPA DE FRUTA ACEROLA	Kg	R\$ 11,00	11392	R\$ 125.312,00
14	POLPA DE FRUTA ABACAXI	KG	R\$11,00	11392	R\$ 125.312,00
15	POLPA DE GOIBA	KG	R\$ 11,00	11392	R\$ 125.312,00
16	POLPA DE FRUTA CAJU	KG	R\$ 11,00	11392	R\$125.312,00
17	GOIABA	KG	R\$ 12,00	26581	R\$318.972,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$2.068,385.50</b>

*Joelma Trindade Nunes*

PRESIDENTE DA COOPERATIVAP

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

Contato: (91) 985325874

E-mails: [joelmanunes.carol@gmail.com](mailto:joelmanunes.carol@gmail.com)  
[cooperativa.cooprime@gmail.com](mailto:cooperativa.cooprime@gmail.com)





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

Capanema – PA, 07 de julho de 2021

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 da agricultura familiar abaixo mencionados, objetivando atender alunos atendidos pela merenda escolar do município no ano de 2021.

**AGRICULTURA FAMILIAR- MERENDA ESCOLAR**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<b>MAMÃO-</b> 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	7920	R\$ 6,00	R\$ 47.520,00
2	<b>MELANCIA:</b> 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. <b>Características organolépticas:</b> Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	18.987	R\$ 3,50	R\$ 66.454,50



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

3	<p><b>BANANA:</b> 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	13.290	R\$ 6,50	R\$ 86.385,00
4	<p><b>ABOBORA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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". <b>ROTULAGEM</b> - 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	7.595	R\$ 4,50	R\$ 34.177,50



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA

COOAF CAPANEMA

CNPJ 20.801.457/0001-02

5	<p><b>BATATA DOCE:</b> A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. <b>Características</b> - 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	5.696	R\$ 6,00	R\$ 34.176,00
6	<p><b>MACAXEIRA SEM CASCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	11.392	R\$ 7,00	R\$ 79.744,00
7	<p><b>FEIJÃO CAUPI</b> - 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</p>	UND	17.087	R\$ 9,90	R\$ 169.161,30

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**

	naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.				
8	<b>COUVE:</b> 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	7.595	R\$ 6,00	R\$ -45.570,00
9	<b>CHEIRO-VERDE-</b> maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MAÇO	7.595	R\$ 7,00	R\$ 53.165,00
10	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b> - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> 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. <b>ROTULAGEM</b> 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	KG	26.581	R\$ 10,00	R\$ 265.810,00



COOPERATIVA DE TRABALHO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE CAPANEMA

COOAF CAPANEMA

CNPJ 20.801.457/0001-02

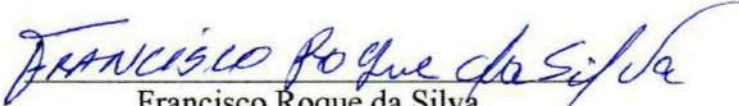
	para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.				
11	<b>FARINHA DE TAPIOCA-</b> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.	KG	11.589	R\$ 16,00	R\$ 185.424,00
12	<b>AÇAÍ CONGELADO:</b> 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\$ 16,00	R\$ 182.272,00
13	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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	R\$ 9,90	R\$ 112.780,80



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

14	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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.	KG	11.392	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00
15	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> 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.	KG	11.392	R\$ 9,90	R\$ 112.780,80
16	<b>POLPA DE FRUTAS:</b> polpa de fruta congelada em embalagem de 100g 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	11.392	R\$ 11,90	R\$ 135.564,80
17	<b>GOIABA</b> – 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\$ 8,80	R\$ 233.912,80
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>					R\$ 1.970,210,50

Proposta valida por 60 dias

  
Francisco Roque da Silva  
Presidente