

Chamada Pública para Credenciamento de Cooperativas de Agricultura Familiar visando o abastecimento dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS

Chamada Pública de Credenciamento de Cooperativas 2017

A Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, pessoa jurídica de direito, com sede à Av. Fernando Machado, 108 E, Centro, Chapecó, Santa Catarina, Caixa Postal 181, CEP 89802-112, inscrita no CNPJ sob o nº 11.234.780/0001-50, vem realizar Chamada Pública para Credenciamento de Cooperativas de Agricultores Familiares, que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, visando o abastecimento dos Restaurantes Universitários da UFFS – Campi: Chapecó-SC, Erechim - RS, Cerro Largo – RS e Laranjeiras do Sul - PR. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação juntamente a relação de gêneros que comercializam até o dia 10 de março de 2017.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é o credenciamento de uma relação de Cooperativas de Agricultores Familiares e os respectivos gêneros alimentícios que comercializam, visando uma possível aquisição desses gêneros para o abastecimento dos restaurantes universitários da UFFS pelas empresas cessionárias que são responsáveis pela aquisição dos alimentos, preparo e distribuição das refeições de cada Campi, de acordo com o estabelecido no processo de Concessão de cada um dos Restaurantes Universitários.

2. DOS PREÇOS

2.1. De acordo com o estabelecido nos contratos de concessão dos Restaurantes Universitários da UFFS, os preços deverão ser negociados entre a Cessionária e as Cooperativas Credenciadas pela UFFS. A Cessionária não sofrerá as penalidades de não cumprimento do Acordo de Avaliação Técnica, em caso do preço praticado pelas Cooperativas serem superior a 10% do preço de mercado varejista local.

2.2 O preço varejista local será definido com base em pesquisa de mercado realizada semestralmente. Os valores de referência serão planilhados e disponibilizados para balizar os valores praticados.

2.2.1 Alterações nos valores de referência poderão ser feitas ao longo do semestre mediante apresentação de 3 orçamentos feitos no mercado convencional, as quais podem ser requeridas tanto pelas cooperativas quanto pelas cessionárias, caso estas entendam que os valores existentes nas planilhas estejam em desacordo com a realidade atual.

3. DA HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

3.1 As Cooperativas de Agricultores Familiares deverão apresentar em envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Cadastro da Cooperativa de acordo com o Anexo I deste edital;
- b) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- c) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
- d) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- e) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial;
- f) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

3.2 "Conjuntamente aos documentos acima, os interessados deverão apresentar a relação dos itens produzidos pelos agricultores familiares que integram a Cooperativa, de acordo com a lista de itens e descritivo constantes no Anexo I desta chamada, assinalando com “x” na coluna “disponibilidade” os itens que a cooperativa possui; em caso positivo, informar na coluna “época” em que períodos do ano possui o item.

3.2.1 É permitido a cooperativa a comercialização única e exclusiva de itens produzidos por seus cooperados.

4. DOS PRAZOS DE ENTREGA DOS MATERIAIS OU DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os prazos, dias e horários de entrega, variam de acordo com o tipo do produto e deverão ser acordados entre as cooperativas e as empresas contratadas pela UFFS para execução dos serviços junto aos RUs.

4.1 Quanto aos hortifrutigranjeiros (itens 1 a 42)

As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda à sexta-feira, junto ao almoxarifado do

RU do Campus, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de uma a cinco vezes na semana, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.2 Quanto aos laticínios e panificados (itens 43 a 48)

O iogurte, a manteiga, a massa para lasanha e o queijo tipo mussarela, ou demais laticínios e panificados, caso houver, no ato do recebimento, deverão apresentar-se com temperatura superficial entre +6°C e +10°C (máximo tolerado). As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de uma a cinco vezes na semana, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.3 Quanto aos semi-perecíveis (itens 49 a 89)

As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá variar de duas a doze vezes por ano, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

4.4 Quanto às carnes (itens 90 a 102)

As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados deverão apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +6°C (máximo tolerado). No ato da entrega, os produtos congelados deverão apresentar-se com temperatura superficial de -12°C ou menos, com exceção do peixe congelado, que a temperatura superficial deve ser de -15°C ou inferior. A frequência de entrega poderá ser de até quarenta e oito vezes por ano, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, conforme requisição e cronograma estabelecido pela cessionária do RU de cada Campus.

4.5 Quanto aos produtos para suco (itens 103 e 105)

As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, junto ao almoxarifado do RU do Campus, conforme requisição da cessionária do RU de cada Campus. A frequência de entrega poderá ser semanal, respeitados os dias e horários acordados entre as partes, de acordo com a requisição da cessionária do RU de cada Campus.

5. DAS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ENTREGA

O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos (para transporte de gêneros perecíveis, o veículo deve ser frigorífico ou isotérmico), de acordo com o tipo de produto.

As entregas incluem, dentro do horário estipulado, a transferência (acondicionamento) para as caixas do RU, bem como o acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos.

Os entregadores devem trajar uniforme completo e limpo, incluindo o uso de calçado próprio para este fim e cabelos cobertos por touca.

No ato de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens.

Os produtos que não atenderem aos critérios estabelecidos neste Edital e aos padrões legais vigentes serão rejeitados. Caso seja de interesse da cessionária, ela poderá requerer a substituição de parte ou do todo do material, por outro que atenda inteiramente às exigências do edital, não gerando qualquer ônus a cessionária.

6. DA QUALIDADE GERAL DOS PRODUTOS

Todos os produtos entregues deverão apresentar-se íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser definido pela cessionária, quando necessário.

6.1 Quanto aos hortifrutigranjeiros (itens 1 a 42)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária e limpos, ou seja, livres de terra, enfermidades, insetos, fungos, corpos estranhos aderidos a casca e danos físicos ou mecânicos oriundos de qualquer natureza que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações, amassados, cortes, etc). Os folhosos deverão ser frescos, com folhas brilhantes e sadias. Caso apresentem folhas desidratadas (murchas), estes e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas neste estado deverão ter estas removidas antes do procedimento

de pesagem. Os hortifrutícolas pagos por unidade, maço, molho, dúzia, exceto por peso, deverão, obrigatoriamente, concordar com os referidos parâmetros de peso unitário específico de cada gênero. Quando isto não ocorrer, deverá ser ajustado o peso total da requisição, até ser atingida tal concordância. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas, e os recipientes devidamente higienizados, bem como serem constituídos de material atóxico, de superfícies impermeáveis e de cores claras, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente. As mercadorias deverão vir acondicionadas em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão, exceto para a maçã embalada e os ovos.

6.2 Quanto aos laticínios, panificados e semi-perecíveis (itens 43 a 89)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, isentos de enfermidades, sujidades, bolores, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo o que couber a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Anvisa/MS) e outras legislações vigentes. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, etc). O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

6.3 Quanto às carnes (itens 90 a 102)

Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, isentos de enfermidades, sujidades, bolores, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. As carnes e derivados de frango devem ser provenientes de frango eviscerado, sem carcaça, sem pés e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas

esverdeadas. As carnes e derivados suínos devem ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, com gordura intersticial branca e distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares, sem pele e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As carnes bovinas e derivados devem ser de primeira qualidade, de bovino preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas e com pouca gordura de cobertura. As carnes e derivados de peixes devem apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie. Todos os produtos devem ser manipulados e conservados, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e suas alterações, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Anvisa/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esses produtos. Os produtos resfriados/refrigerados não devem ser resultados de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, devem ser entregues com ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne. O produto que não atender aos critérios acima expostos e, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. Para fins de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas etc). O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

6.4 Quanto aos produtos para suco (itens 103 e 105)

Devem apresentar-se íntegros, com suas características sensoriais mantidas (cor, aroma, sabor e textura) e com boa qualidade higiênico-sanitária, que poderão ser definidas pela cessionária, quando necessário. As embalagens devem apresentar-se íntegras e limpas e serem constituídas de material atóxico, resistente, com superfícies impermeáveis ou outras permitidas pelo órgão fiscalizador competente, de forma a garantir a integridade dos produtos até o momento do consumo. Não serão aceitas embalagens violadas ou danificadas (rasgadas, furadas, amassadas, estufadas, enferrujadas etc). Os produtos não devem estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, como nome, procedência, composição do produto, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade em peso, conforme RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e outras legislações cabíveis, conforme o caso. Os registros dos alimentos e embalagens devem estar de acordo com a legislação em vigor.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA

A Credenciada deve cumprir todas as obrigações constantes na chamada, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Colocar à disposição da cessionária do RU todos os meios necessários para a comprovação da qualidade dos produtos, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências desta chamada;
- b) Fornecer os produtos dentro das especificações indicadas neste edital, ficando, caso contrário, sujeita à imediata substituição pelo fornecedor ou ainda a recusa pela cessionária do RU, sem qualquer ônus a esta;
- c) Respeitar os prazos e horários de entrega conforme solicitação da contratante, avisando com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas a existência de fator impeditivo para tal, caso houver;
- d) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado nesta chamada, o objeto com avarias ou defeitos;
- e) Fornecer no início de cada mês tabela com valor atualizado dos itens e informar caso haja algum item de sua relação que não esteja disponível naquele mês;

f) Manter-se, durante toda a vigência desta chamada, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e respeitando todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada;

8. DOS LOCAIS E PERIODO DE CREDENCIAMENTO

8.1 A documentação para o credenciamento deverá ser entregue de segunda a sexta feira das 8:00 horas às 17:00 horas, até o dia 10 de março de 2017, no protocolo dos campi, endereçando o envelope à Diretoria de Alimentação e Nutrição. Os protocolos ficam nos campi da instituição, de acordo com os endereços abaixo:

Chapecó - SC: SC 484, km 02, Bairro Fronteira Sul, Chapecó – SC. Tel: 049 2049 2600

Erechim – RS: Rodovia ERS 135, km 72, nº 200, Erechim – RS. Tel: 054 3321 7051

Cerro Largo – RS: Rua Major Antônio Cardoso, 590, Cerro Largo – RS. Tel: 055 3359 3950

Laranjeiras do Sul – PR: BR 158, Km 405, Laranjeiras do Sul – PR. Tel: 042 3635 0000/ 3635 0001

8.2 Da hipótese do descredenciamento

A entidade credenciadora poderá, a qualquer tempo, realizar o descredenciamento das cooperativas desde que, por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o julgamento, que importem comprometimento de sua habilitação, não cabendo nenhum direito de indenização, compensação ou reembolso ou ainda, por não cumprimento das obrigações contidas neste edital;

8.3 Fica assegurado ao credenciado o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pela Diretoria de Alimentação e Nutrição, que emitirá decisão em 05 (cinco) dias úteis.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A aquisição dos materiais objeto desta chamada se dará na medida exata em que surgirem as demandas da da cessionária do RU de cada Campus.

A requisição será realizada por meio de e-mail, podendo ser por telefone em casos excepcionais.

A requisição e sua alteração, feitas pela cessionária do RU do Campus, serão realizadas por e-mail ou telefone, e devem respeitar o prazo mínimo de 24h de antecedência em relação à data prevista da entrega.

Casos excepcionais que não possam ser previstos neste tempo serão acordados entre as partes.

Quando do recebimento dos bens, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização da cessionária verificará a conformidade dos mesmos com as especificações constantes nesta chamada e na

proposta.

Para o aceite dos produtos, poderá ser solicitado ao fornecedor, durante a fase de habilitação, o encaminhamento de amostras, a fim de verificação, por parte do Serviço de Nutrição, da qualidade do produto e compatibilidade das características descritas no edital.

As Cooperativas credenciadas deverão entregar para a UFFS, trimestralmente, relação dos agricultores e dos produtos que fornecem;

O presente Credenciamento será realizado pela Diretoria de Alimentação e Nutrição da UFFS, sendo divulgado no dia 24 de março de 2017 a lista de cooperativas credenciadas. A divulgação da lista das cooperativas credenciadas será realizada no site da UFFS, cabendo recursos no prazo de 48 após a publicação da lista final.

Chapecó - SC, 20 de fevereiro de 2017.

BRUNA RONIZA MUSSIO

Diretora de Alimentação e Nutrição da UFFS

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

Chamada Pública nº 01/2017

ANEXO I

CADASTRO DE COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR

NOME: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL: _____

NÚMERO DE SÓCIOS: _____

DATA DE FUNDAÇÃO: _____

Nº DAP JURÍDICA: _____

Relação de itens:

(assinalar com “x” os itens que a cooperativa possui na coluna “disponibilidade; em caso positivo, informar na coluna “época” em que períodos do ano possui o item):

Item	Descrição do Item	Disponibilidade	Período de oferta
1	Abobrinha, kg Abobrinha, in natura, tipo verde. Peso médio da unidade 350g.	()Sim ()Não	
2	Acelga, unid Acelga, in natura. Peso médio da unidade de 400g a 600g.	()Sim ()Não	
3	Agrião, maço Agrião, in natura. Peso médio do maço de 150 a 250g.	()Sim ()Não	
4	Alface americana, unid Alface, tipo americana. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não	
5	Alface crespa, unid Alface, tipo crespa. Peso médio da unidade de 250 a 350g.	()Sim ()Não	
6	Alface lisa, unid Alface, tipo lisa. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não	
7	Alface mimosa, unid Alface, tipo mimosa. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	()Sim ()Não	
8	Banana, kg Fruta in natura, banana nacional (variedades caturra ou prata), tamanho médio, ótima qualidade, em pencas. Peso médio 90g por fruta.	()Sim ()Não	
9	Batata doce, kg Hortaliça in natura, batata doce. Apresentação: primeira qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Características adicionais: sem fungos, rachaduras e sujidades. Deve vir lavada. Peso médio da unidade 400g.	()Sim ()Não	
10	Batata inglesa, kg Hortaliça in natura, batata inglesa, de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, ta-	()Sim ()Não	

	manho de médio a grande. Deve vir lavada. Peso médio da unidade 250g.		
11	Berinjela, kg Hortaliça in natura, tipo berinjela, de primeira qualidade; tamanho de médio a grande; casca lisa e brilhante, íntegra, livre de fungos; isenta de sujidades, kg. Peso médio da unidade 300g.	()Sim ()Não	
12	Beterraba, kg Hortaliça in natura, beterraba, de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, tamanho de médio a grande. Peso médio da unidade 300g.	()Sim ()Não	
13	Brócolis, unid Brócolis, in natura, tipo chinês. Peso médio da unidade de 450 a 550g.	()Sim ()Não	
14	Caqui, kg Caqui, fruta in natura, variedade chocolate e fuyu. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
15	Cebola branca, kg Hortaliça in natura, cebola branca, de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, tamanho de médio a grande. Deve vir sem ramo. Peso médio da unidade 250g.	()Sim ()Não	
16	Cenoura, kg Hortaliça in natura, cenoura, de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, tamanho de médio a grande. Deve vir sem ramo. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
17	Chicória, unid Chicória, in natura, tipo lisa. Peso médio da unidade de 300 a 400g.	()Sim ()Não	
18	Chuchu, kg Chuchu, in natura, tipo comum. Peso médio da unidade 500g.	()Sim ()Não	
19	Couve, maço Hortaliça in natura, couve, primeira qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Características adicionais: sem fungos, rachaduras e sujidades. Forma de apresentação: maço. Peso médio do maço de 250 a 350g.	()Sim ()Não	
20	Couve-flor, unid Hortaliça in natura, tipo couve-flor, espécie comum, aplicação alimentação humana. Deve vir limpa e isenta de folhas. Peso médio da unidade 500 a 700g.	()Sim ()Não	
21	Espinafre, maço Espinafre, in natura. Peso médio do maço de 150 a 250g.	()Sim ()Não	
22	Laranja, kg Fruta in natura, laranja nacional (variedades pêra, suco, ba-hia, rubi, valência, folha murcha, comum, etc), de primeira qualidade; casca lisa, íntegra, livre de fungos, fina e de cor brilhante; de consistência firme, kg. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
23	Limão, kg Fruta in natura, limão nacional (variedades taiti, galego e cravo) de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, tamanho de médio a grande. Peso médio da unidade 100g.	()Sim ()Não	

24	Maçã nacional, kg Fruta in natura, maçã nacional (variedade Gala, ou Fuji, ou Golden, ou Eva), de primeira qualidade conforme classificação da Resolução CNNPA nº 12/78, tamanho de médio a grande. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
25	Mamão formosa, kg Mamão, in natura, tipo formosa. Peso médio da unidade 1200g.	()Sim ()Não	
26	Mandioca, kg Mandioca, ótima qualidade. Deve vir descascada, cortada em pedaços pequenos ou rodelas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos de 1kg. Deve ser congelada, sendo transportada e entregue na temperatura adequada à legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
27	Melancia, kg Fruta in Natura, melancia, de primeira qualidade, conforme Resolução CNNPA nº 12/78. Tamanho médio a grande. Peso médio da unidade 10000g.	()Sim ()Não	
28	Moranga cabotiá, pacote 1kg Moranga, in natura, tipo Cabotiá. Deve vir descascada e cortada em cubos, acondicionada em sacos plásticos de 1kg.	()Sim ()Não	
29	Ovo de galinha, dúzia Ovos de galinha, limpos, ótima qualidade, frescos. Peso médio da unidade 50g. Devem vir acomodados em cartelas de 12 unidades, podendo ser acondicionadas em caixas de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
30	Pepino, kg Pepino, in natura, espécie comum. Peso médio da unidade 300g.	()Sim ()Não	
31	Pêssego, kg Fruta in natura, tipo pêssego, espécie comum, características adicionais classificação: “A”, kg. Peso médio da unidade 80g.	()Sim ()Não	
32	Pimentão verde, kg Pimentão, in natura, tipo verde. Peso médio da unidade de 180g.	()Sim ()Não	
33	Poncam, tangerina, kg Tangerina, in natura, espécie Poncam. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
34	Murcott, tangerina, kg Tangerina, in natura, espécie Murcott. Peso médio da unidade 150g.	()Sim ()Não	
35	Rabanete, kg Rabanete, in natura, espécie redondo de casca rosada. Peso médio da unidade 80g.	()Sim ()Não	
36	Radite/Almeirão, unid Radite/almeirão, in natura. Peso médio da unidade de 300g a 400g.	()Sim ()Não	
37	Repolho, unid Repolho, in natura, tipo verde, espécie comum. Peso médio da unidade de 1400g a 1800g.	()Sim ()Não	

38	Repolho roxo, unid Repolho, in natura, tipo roxo, espécie comum. Peso médio da unidade de 1000g a 1300g.	()Sim ()Não	
39	Rúcula, maço Rúcula, in natura, tipo lisa. Peso médio do maço de 150g a 250g.	()Sim ()Não	
40	Salsa, in natura, maço Salsa, in natura, ótima qualidade. Não deve conter indícios de germinação. Peso médio do maço 150g a 200g.	()Sim ()Não	
41	Tomate, kg Hortaliça in natura, tomate de primeira qualidade; tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidades; pele lisa, livre de fungos. Peso médio da unidade 200g.	()Sim ()Não	
42	Vagem, kg Vagem, in natura, tipo manteiga, formato retilíneo, fisiologicamente bem desenvolvida, com as vagens tenras, partindo-se facilmente nas pontas ao serem vergadas.	()Sim ()Não	
43	Iogurte, embalagem 900ml Iogurte, sabores variados. Embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
44	Leite, UHT, integral, 1L Leite longa vida UHT integral. Embalagem de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
45	Leite pasteurizado Tipo C Integral Classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% M/M, submetido a temperatura de 72° C a 75° C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a placas, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor tempo possível. Envasado em embalagem de polietileno de um litro.	()Sim ()Não	
46	Massa para lasanha, pacote 500g Massa fresca para lasanha. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.	()Sim ()Não	
47	Macarrão caseiro Produzido de forma caseira, sem corantes e conservantes químicos, a base de ovos e farinha de trigo. Massa espaguete, talharim, grosso ou cabelo de anjo, no formato tradicional do produto. Deve ser mantida refrigerada/congelada até o preparo. Embalagem de Isopor de 500g. Validade mínima de um mês a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
48	Queijo mussarela fatiado, pacote 500g Queijo fatiado, tipo mussarela, interfolhado com plástico. Peso médio da fatia de 15 a 20g. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, de 500g. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.	()Sim ()Não	
49	Açúcar cristal, pacote 5kg Açúcar, tipo cristal, amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%, sem fermentação. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 5kg, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	

50	Alecrim desidratado, embalagem 15g. Alecrim desidratado. Embalagem com 15g.	()Sim ()Não	
51	Alho em pasta, balde 1kg Alho em pasta ou picadinho, sem adição de sal. Embalado em baldes de 1 quilo. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	()Sim ()Não	
52	Amido de milho, pacote 1kg Amido de milho 100% puro. Embalagem de 1kg; Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
53	Arroz parboilizado, pacote 5kg Arroz parboilizado, beneficiado, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros. Embalado em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 5kg, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
54	Arroz integral, pacote 1kg Arroz integral, beneficiado, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 1kg, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
55	Batata palha, pacote 1kg Batata frita tipo palha, produto proveniente de matéria-prima sadia. Embalagem transparente de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	()Sim ()Não	
56	Canela, pacote 1kg Canela, em pó, homogênea. Embalada em pacotes transparentes de 1kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
57	Colorífico em pó, pacote 1kg Colorífico em pó, tipo colorau. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
58	Ervilha, pacote 2kg Ervilha, tipo lisa, em grãos, congelada. Pacote de 2kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
59	Extrato de tomate, embalagem 2kg Extrato de tomate de 1ª qualidade, triplo concentrado, consistência pastosa, sem conservante. Embalagem de 2kg (peso líquido). Validade de 12 meses (fechado).	()Sim ()Não	
60	Farinha de mandioca, crua, seca, 1kg Farinha de mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, pacote de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecida com ferro e ácido fólico registro no ministério da saúde.	()Sim ()Não	
61	Farinha de milho (Fubá), 1kg Farinha de milho fubá, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de papel ou plástico transparente com 1 Kg. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação.	()Sim ()Não	
62	Farinha de rosca, 500g Farinha de rosca, material pão de trigo, aplicação culinária	()Sim ()Não	

	em geral, pacote de 500g, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecida com ferro e ácido fólico registro no ministério da saúde.		
63	Farinha de trigo, 1kg Farinha de trigo, refinada, material trigo especial, apresentação pó, tipo 01, sem fermento. Embalagem de 1Kg. Validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
64	Feijão carioca, pacote 1kg Feijão cariquinho, pacote de 1 kg, novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, com registro no ministério da agricultura. A validade acima referenciada deve ser a contar da data da entrega.	()Sim ()Não	
65	Feijão preto, pacote 1kg Feijão preto tipo 1, pacote de 1 kg, novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, com registro no ministério da agricultura. A validade acima referenciada deve ser a contar da data da entrega.	()Sim ()Não	
66	Feijão vermelho, pacote 1kg Feijão vermelho tipo 1, pacote de 1kg, novo, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, com registro no ministério da agricultura. A validade acima referenciada deve ser a contar da data da entrega.	()Sim ()Não	
67	Fermento químico, 100g Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas, apresentação pó, embalagem com 100g. Primeira qualidade, prazo de validade mínimo de 6 meses.	()Sim ()Não	
68	Lentilha, pacote 1kg Lentilha, tipo 1, classe média, apresentação seca, constituída de grãos inteiros e sadios. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
69	Louro desidratado, pacote 30g Louro desidratado. Embalagem com 30g.	()Sim ()Não	
70	Macarrão, tipo espaguete, pacote 500g Macarrão, com ovos, formato espaguete. Embalagem plástica de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
71	Macarrão, tipo parafuso, pacote 500g Macarrão, com ovos, formato parafuso. Embalagem plástica de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
72	Macarrão, tipo talharim, pacote 500g Macarrão, com ovos, formato talharim. Embalagem plástica de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
75	Mandolate, caixa 50 unid Doce em tablete, tipo mandolate. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de papelão (cai-	()Sim ()Não	

	xa). Peso unitário do produto de 20 g a 25g. Caixa com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		
76	Margarina, pote 500g Margarina, sem sal, com no mínimo 50% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	()Sim ()Não	
77	Milho em conserva, embalagem 2kg Milho verde em conserva, grãos médios, coloração amarela, macio e translúcido. Embalagem de 2kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
78	Mistura para preparo de gelatina, diversos sabores, pacote 1kg Pó para preparo de gelatina, tipo uso comum. Embalagem de polietileno atóxico de 1Kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Sabores variados.	()Sim ()Não	
79	Mistura para preparo de pudim sabor baunilha, pacote 1kg Pó para preparo de pudim, sabor baunilha, tipo uso comum. Embalagem de polietileno atóxico de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
80	Mistura para preparo de pudim sabor chocolate, pacote 1kg Pó para preparo de pudim, sabor chocolate, tipo uso comum. Embalagem de polietileno atóxico de 1kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
81	Molho shoyu, frasco 900ml Molho, tipo shoyu, ingredientes sal refinado, feijão, soja, milho, açúcar, características adicionais, conservador benzoato de sódio, apresentação líquido. Embalagem de 900ml. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
82	Óleo vegetal, frasco 900ml Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem de 900ml.	()Sim ()Não	
83	Orégano, pacote 100g Orégano desidratado. Embalagem 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
84	Paçoca, pote 50 unid Doce em tablete, tipo paçoca, a base de amendoim, açúcar, fécula de mandioca e sal. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de polietileno (pote). Peso unitário do produto de 20 g a 25g. Pote com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
85	Pé de moleque, pote 50 unid Doce em tablete, tipo pé-de-moleque, a base de amendoim e açúcar. Embalado individualmente e acondicionado em embalagem secundária de polietileno (pote). Peso unitário do produto de 15g a 20g. Pote com 50 unidades. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	

86	Sal refinado, 1kg Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/sílico alumínio sódio, acidez 7,50 ph, pacote com 1 kg, prazo de validade mínimo de 6 meses.	()Sim ()Não	
87	Sálvia desidratada, pacote 10g Condimento, matéria-prima sálvia, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral, pote 10g. Primeira qualidade, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	()Sim ()Não	
88	Triguilho, trigo, pacote 500g Triguilho, proveniente de grãos sadios das espécies Triticum aestivum L. e/ou Triticum durum L. Embalagem de 500g. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega.	()Sim ()Não	
89	Vinagre de vinho tinto, frasco 750ml Vinagre, matéria-prima vinho tinto, com odor e sabor característico, frasco 750 ml, prazo de validade mínimo de 6 meses.	()Sim ()Não	
90	Carne bovina, tipo acém, moída, kg Carne bovina resfriada, de boa qualidade – acém. Apresentação moída. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Acondicionada em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
91	Carne bovina, tipo costela, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, tipo costela. Apresentação ripas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada ripa deve pesar em média 180g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
92	Carne bovina, tipo coxão mole, em bifes, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, coxão mole. Apresentação bifes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada bife deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
93	Carne bovina, tipo músculo, em cubos, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, traseiro sem osso – músculo. Apresentação cubos grandes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada fatia deve pesar em média 120g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
94	Carne bovina, tipo patinho, em iscas, kg Carne bovina resfriada, de primeira qualidade, traseiro sem osso – patinho. Apresentação iscas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada isca deve ter no máximo 6cm de comprimento e 1cm de espessura, com formato retangular. Acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
95	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, kg Coxa e sobrecoxa de frango, congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo,	()Sim ()Não	

	não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Cada coxa ou sobrecoxa deve pesar em média 180g de peso líquido.		
96	Carne de frango, tipo peito, em cubos, kg Carne de frango, congelada, de primeira qualidade, tipo peito. Apresentação cubos pequenos. Deve vir sem pele e sem osso. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
97	Carne de frango, tipo peito, em filés, kg Carne de frango, congelada, de primeira qualidade, tipo peito. Apresentação filés. Deve vir sem pele e sem osso. Cada filé deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
98	Carne suína em cubos, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade, tipo pernil. Apresentação cubos grandes. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada cubo deve pesar em média 130g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
99	Carne Suína, tipo bisteca, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade. Apresentação bisteca. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada bisteca deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
100	Carne suína, tipo costela, kg Carne suína, congelada, de primeira qualidade, tipo costela. Apresentação ripas. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos, nervos e pelancas. Cada ripa deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
101	Filé de tilápia, kg Filé de Tilápia congelado, de primeira qualidade. Deve vir isento de pele, escamas, espinha, osso, cauda e abas. Cada filé deve pesar em média 150g. Devem ser acondicionados em embalagem plástica, contendo 1kg de peso líquido. Validade mínima de 10 meses, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
102	Linguiça, kg Linguiça de carne 100% suína, tipo toscana, resfriada, de primeira qualidade. Deve vir livre de gorduras excessivas, resíduos e nervos. Cada linguiça deve pesar em média 100g. Devem ser acondicionadas em embalagem primária plástica. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	()Sim ()Não	
103	Preparado líquido natural de frutas, 20 L Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, adoçado, pasteurizado, refrigerado, nos sabores diversos. Deve conter polpa no mínimo 30% de polpa, no máximo 10% de açúcar e água. Diluição mínima de 1 parte de suco para 9 de água. Caso possua corantes, estes devem ser naturais. Embalagem de 20 litros.	()Sim ()Não	
104	Polpa de frutas para suco, 1kg Polpa de frutas, para suco, sabores variados, embalagem	()Sim ()Não	

	contendo 1kg.		
105	Suco natural concentrado, sabores variados Produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados a extração. Suco natural, pode ser diluído em água. Deve estar acondicionado em embalagem de vidro transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	()Sim ()Não	

Informamos que as informações prestadas neste documento são verídicas, bem como que lemos e concordamos com as regras do edital de chamada pública e seus anexos.

Representante da Cooperativa