SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL N°6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: José Carlos da Silva.

CNPJ: 592 62 77 00 06

ENDEREÇO: R. L Murmuto Novo

EMAIL: _____

TELEFONE: (51) 9 9593 - 5627

ASSINATURA: _____

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	**ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.**		
2	300	KG	**ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.**		
3	500	UD	**ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.**		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	3,50	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.	5,00	
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que	6,00	

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.	6,00	
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.	3,50	
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.	25,00 Kg	

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	5,00 kg	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.	3,00 UN	
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições	10,00	

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: **TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA**

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL N°6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Ivete Scheider

CNPJ: 94427658920

ENDEREÇO: Distrito Jorge Lacerda

EMAIL: Schneiderivetemaria314@gmail.com

TELEFONE: (49) 99120 2858

ASSINATURA: Ivete M. Scheider

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.	2,00	
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	4.00	
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.	4,00	

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	4,00	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.	4,50	
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	5,00	
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.	5,00	
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.	5,00	
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; *em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que	5,00	

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.	5,00	
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.	5,00	
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.	4,00	
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.	5,00	
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.	6,00	
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.	4,00	
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições	8.00	

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Produtos Coloniais Ruschel

CNPJ: CPF 789.398.019-20

ENDEREÇO: Lo Joaneira SC

EMAIL: _____

TELEFONE: (49) 991292948

ASSINATURA: Eva Voloi Lemes de Souza Ruschel

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	*BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,	7.00	R$ 4.900,00

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Andreia J. Hartmann

CNPJ: 109.066.789-27

ENDEREÇO: Linha Santa Catarina - DC

EMAIL: Contato.AndreiaHartmann1801@gmail.com

TELEFONE: (49) 99966131

ASSINATURA: Andreia Lilia Hartmann

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sã, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	28,00	
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	30,00	
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*	14,00	
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.	13,00	
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos:

Setor: EDUCAÇÃO

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL N°6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Alcinio Kollemberg

CNPJ: 655.837.289-49.

ENDEREÇO: 2 Campinho.

EMAIL:

TELEFONE:(49) 991.66.41.68.

ASSINATURA: Alcinio Kollemberg.

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	28.90	
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.	36.79	
11	400	KG	*BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	35.58	
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.	18.30	
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.	16.99	
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.	14.50	
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Jessica Paulino

CNPJ: 101 532 289-11

ENDEREÇO: Distrito de Jorge Boleroda

EMAIL:

TELEFONE: (19) 99122 9916

ASSINATURA: Jessica S D Paulino

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devído ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	3,50	
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	*BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.	7 R$	
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	3 R$	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Anderlei Kollemberg.

CNPJ: 051.333.539-01

ENDEREÇO: Linha Campinho - DC

EMAIL:

TELEFONE: (49) 99169988 2

ASSINATURA: Anderlei Kollemberg

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	28.50	
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.	37.89	
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; *em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	35.99	
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.	18.45	
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.	17.29	
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.	14.95	
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Nadiele F. da Silva

CNPJ: 110.861.949-50

ENDEREÇO: Jorge Lacerda - D. Cerqueira

EMAIL: _____

TELEFONE:(__) 49 99339515

ASSINATURA: _____

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	3,1	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.	41	
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; *em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que	51	

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.	51	
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.	31	
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	3,50	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.	31	
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL N°6714/2023 Art. 2° O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: S Sergio Mendes.

CNPJ: 655.862.809-06

ENDEREÇO: Linha Lageado.

EMAIL:

TELEFONE:(__) 067 99801 2545

ASSINATURA: Sergio Mendes

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	3-00	
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	3.00	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	3.500	
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.	4.500	
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.	4.00	
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.	5-00	
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.	5-00	
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.	4-50	
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	**informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.**		
21	2.500	KG	**MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca**	3.200	
22	600	KG	**MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.**	6.00	
23	400	PCT	**MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.**	6.00	
24	800	KG	**MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.**		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	4.00	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.	3.00	
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.	6 00	
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: **TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA**

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº671-4/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE. DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Valdemar Hartmann

CNPJ: 18.148.519.-25

ENDEREÇO: Linha Santa Catarina - DC

EMAIL: _____

TELEFONE: (49) 984199031

ASSINATURA: Valdemar Hartmann

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sã, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.		
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	28,00	
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES; *em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.	30,00	
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.		
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*	14,00	
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.	13,00	
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.		
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Rosane S.S Righi

CNPJ: 11.614.279/72

ENDEREÇO: Barra da União

EMAIL: _____

TELEFONE: (49) 991192116

ASSINATURA: Rosane S.S Righi

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	3,000	
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.		

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	3.000	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.	4.00	
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.	4.00	
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	*BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que		

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.	5.00	
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.	4.50	
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.	4.20	
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*	12,00	
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.	15,00	
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	3,50	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.		
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECRETO MUNICIPAL Nº6714/2023 Art. 2º O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala, as peculiaridades do local de execução do objeto, as condições comerciais praticadas, prazos de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas e prazos de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso. De acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)

OBJETO: COTAÇÃO DE PREÇO PARA REALIZAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA, NO ÂMBITO DO PNAE, DEFINIDA COMO UM PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FORMAL E SIMPLIFICADO, PARA AQUISÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESSE PROCEDIMENTO É PERMITIDO NOS TERMOS DO ARTIGO 14 DA LEI Nº 11.947/2009 (§ 1º), QUE TORNA OBRIGATÓRIA ÀS ENTIDADES EXECUTORAS DO PNAE A APLICAÇÃO MÍNIMA DE 30% DOS RECURSOS TRANSFERIDOS DO FNDE PARA O PROGRAMA, NA COMPRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR. A LEI TAMBÉM DETERMINA QUE AS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR PODEM SER REALIZADAS DISPENSANDO-SE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, POR MEIO DA CHAMADA PÚBLICA. SUA REGULAMENTAÇÃO É DADA PELO FNDE, POR MEIO DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06/2020.

RAZÃO SOCIAL: Maria Delfina Vieira

CNPJ: 055.444.739.80

ENDEREÇO: Bela Vista do Jaguary

EMAIL:

TELEFONE: (49) 99987-2087

ASSINATURA: Maria Delfina Vieira

DATA DA SOLICITAÇÃO DO ORÇAMENTO:

PRAZO PARA ENTREGA DO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO COLETADO POR:

ITEM	QNTD.	UND.	DESCRIÇÃO	Valor Unitário	Valor Total
1	600	KG	ABACATE; Frutos de tamanho uniformes, produto sâ, limpa e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido. O fruto NÃO deve estar maduro devido ao transporte.		
2	300	KG	ABOBRINHA; tipo italiana ou menina, selecionada, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	500	UD	ACELGA; tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida superfície. Peso médio de 500 gramas.	4 Reais	

4	2.500	UD	ALFACE; crespa ou lisa, fresca, limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pé com aprox. 300g.	03,10 Reais	
5	300	KG	BANANA TIPO COLONIAL; de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes. Caixa com 20 kg.		
6	500	KG	BATATA DOCE - branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
7	800	KG	BERGAMOTA, POCÃ, TANGERINA; Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. COLHIDO COM CABINHO.		
8	400	KG	BETERRABA; primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida a superfície.		
9	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE MILHO; Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
10	400	KG	BOLACHA CASEIRA SIMPLES COM COBERTURA; de merengue. Em embalagem plástica individual e transparente com aproximadamente 1kg e rotulagem contendo identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como: mofos e bolores.		
11	400	KG	*BOLACHA CASEIRA SIMPLES; em embalagem plástica* individual e transparente com aproximadamente 1kg, rotulagem contendo a identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como mofos e bolores.		
12	500	KG	BRÓCOLIS; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem machucados, limpos, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que	5,70 Reais	

			possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
13	400	KG	CABOTIÁ TAMANHO MÉDIO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.		
14	350	KG	CENOURA; sem rama, fresca, compacta e firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores e sujidades, devendo ser bem desenvolvida.		
15	500	KG	COUVE-FLOR; apresentar textura firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem mofos ou bolores, outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 400 a 500 gramas.		
16	800	MAÇO	COUVE-MANTEIGA; fresca limpa, sem folhas murchas, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maço com aprox. 200g.		
17	250	UD	CUCA C/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Recheio: sabores variados, (doce de leite, coco, frutas, chocolate), e cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação e validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
18	250	UD	CUCA S/ RECHEIO; deve apresentar-se macia, nova e bem assada. Cobertura de farofa. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 700 e 800 gramas.		
19	1.000	KG	LARANJA COMUM, BAHIA, VALÊNCIA, LIMA (do céu); Frutos de tamanho médio e uniformes, produto sã, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro.	4,5 Reais	
20	700		MANDIOCA; descascada, picada, congelada em embalagem plástica individual e transparente de 1 kg, com rotulagem contendo a identificação do produto,		

		KG	informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com aspectos, cor, sabor e textura características e não apresentando nenhum aspecto que alterem suas características, assim como amolecimento e/ou descongelamento.		
21	2.500	KG	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca		
22	600	KG	MELÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
23	400	PCT	MILHO VERDE EM ESPIGA; Apresentação em espiga IN NATURA, tamanho médio a grande, espigas de milho novo. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, fresco, com grãos inteiros, isenta de fungos, podridão e indícios de germinação, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas (bem como de danos por danos por estes provocados). Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Acondicionado em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (à manipulação e transporte) e atóxica. Apresentação: *embalagem contendo 6 (seis) unidades. Não sendo aceitos* espigas com milho passado do ponto de consumo, mal acondicionado e com embalagem violada.		
24	800	KG	MORANGO: Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico.		

25	600	UD	PÃO DE TRIGO; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade *deve pesar entre 800 e 900 gramas.*		
26	200	UD	PÃO INTEGRAL; Massa leve, macio, com boa aparência, com casca, assado por inteiro, não queimado, levemente dourado e odor característico, sem qualquer tipo de sujidade, ingredientes básicos: farinha de trigo/ fermento biológico/ sal /açúcar, /gordura tipo vegetal e água. Bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
27	400	UD	PÃO MISTO DE FUBÁ; Pão misto de farinha de fubá e trigo, deve apresentar-se macio, assado ao ponto, sem amasso, bem acondicionado, embalado individualmente em embalagem plástica transparente de polietileno resistente (a manipulação e transporte) e atóxica. Etiqueta contendo a identificação do produto e produtor, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do dia da fabricação. Cada unidade deve pesar entre 800 e 900 gramas.		
28	1.300	KG	REPOLHO; branco ou roxo, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem mofos ou bolores, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.	3,75 Reais	
29	1.600	MAÇO	TEMPERO VERDE; contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Com no mínimo 180 gramas.	3,15 Reais	
30	1.000	Kg	TOMATE DE 1ª QUALIDADE tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo.		
31	200	KG	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		

			adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		

ATENÇÃO: TODOS OS PANIFICADOS SERÃO REJEITADOS SE: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS, ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFADO) E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, MAL ACONDICIONADO E COM EMBALAGEM VIOLA

Responsável pela coleta dos orçamentos: _____

Setor: **EDUCAÇÃO**

Data: _____