



03	Abobrinha - Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	kg	780		
04	Acelga- de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas	kg	530		
05	Alface-Tipo lisa, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco), Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	kg	2.614		
06	Alface hidropônica-hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	2.614		
07	Banana Pacovan-- banana tipo pacovan, fruto apto para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	48.956		
08	Batata Doce- extra, casca branca ou roxa, isenta de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78da CNNPA. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	Kg	12.230		
09	Beterraba -Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	kg	11.239		
10	Biscoito de polvilho caseiro- Feito à base de polvilho, óleo e ovos, de boa qualidade livre de sujidades. Só serão aceitos Biscoitos com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. embalados em pacotes de 01 kg e com a rotulagem de identificação com os ingredientes, constando o selo de produto da agricultura familiar	kg	6.797		



11	Brócolis-De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos	kg	1.684		
12	Bolo Caseiro de frutas- nos sabores de laranja e maracujá, pesando entre 300g e 500 g, acondicionados em formas de papel e filme plástico. Só serão aceitos bolos com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumadas” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Rotulados com o nome do fabricante e associação, contendo ainda data de fabricação e validade.	kg	10.627		
13	Cenoura -Características: de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de raízes com os seguintes defeitos: podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico e deformação. Tamanho médio	kg	6.533		
14	Cebola branca- Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catafilos (pelada) e podre.	kg	11.140		
15	Cebolinha- produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	2.770		
16	Coentro- produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	2.770		
17	Colorau - (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, embalagem plástica com 1000 gramas.	kg	840		
18	Couve manteiga- de primeira, em molho de 200 gramas, variedade manteiga, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades	Kg	3.536		
19	Chuchu- fruto verde íntegro, produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	12.675		
20	Feijão verde- de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada	kg	8.558		



21	Galinha caipira- inteira, resfriada, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE. Contendo o selo da Agricultura Familiar.	kg	3.650		
22	Goma fresca-Fabricada a parti de matérias primas limpas isenta de matéria terrosa e parasita. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raiz de mandioca previamente descascadas lavada isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1kg.	kg	920		
23	Goiaba-Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme,sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.	Kg	1.100		
24	Laranja-Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.	Kg	81.704		
25	Macaxeira- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	6.380		
26	Mamão Formosa- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	23.373		
27	Manga-Tipo rosa, aspecto globoso, mista, verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades,parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	6.500		
28	Maracujá- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas, e com alto percentual de polpa.	Kg	3.400		



29	Melancia- frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	Kg	25.832		
30	Melão-: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos,	kg	11.664		
31	Milho verde-Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	Kg	1.740		
32	Pão caseiro-Pão caseiro de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 550gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: data de fabricação e validade.	Kg	7.740		
33	Pimenta de Cheiro- com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	kg	2.226		
34	Pimentão- Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	kg	2762		
35	Polpa de acerola congelada- Polpa de fruta congelada, sabor ACEROLA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	kg	11.403		
36	Polpa de caju congelada- Polpa de fruta congelada, sabor CAJU preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E	Kg	11.403		



	ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.				
37	Polpa de goiaba congelada- Polpa de fruta congelada, sabor GOIABA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	11.403		
38	Rapadura- Rapadura de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos. sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, em tabletes de 200g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada.	Kg	470		
39	Repolho-Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	kg	605		
40	Tangerina pokan-Fruta citrica de cor alaranjada e sabor adocicado,apta para o consumo	kg	6.797		
41	Tomate- De 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	kg	5.545		
VALOR TOTAL					

Importa o presente orçamento no valor total de R\$ _____

Por extenso (_____).

Todas as despesas dos serviços deverão ser consideradas, tais como fretes, disponibilização de softwares, seguros, contribuições sociais e demais despesas com pessoal e outras que possam incidir, bem como taxa de administração, lucro etc.

Prazo de início dos serviços: 02 dias após a ordem de serviços.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.


Local e data, _____ de _____ de 2024.



Assinatura

OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: compras@tiangua.ce.gov.br e Fone: (88) 3671-2288.

Tianguá-CE, 09 de janeiro de 2024.



FRANCISCO JACINTO DE SÁ
Encarregado do Setor de Compras

SOLICITAÇÃO DE DESPESA Nº 03.012024-01 -SEMED

ÓRGÃO	05 Secretaria de Educação
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	0502 Secretaria de Educação
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	0501-12 361 0227 2.023- -PNAE-Ensino Fundamental 0501-12 365 0227 2.025-PNAE-Creche 0501-12 365 0227 2.026-PNAE-Pré-escolar 0501-12 366 0227 2.028 -PNAE- EJA 0501-12 367 0227 2.029-PNAE-AEE
ELEMENTO DE DESPESA	3.3.90.30.00- Material de consumo
FONTE DE RECURSO	Fundo Municipal de Educação- PNAE Recurso oriundo do FNDE



1. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, como suplementação para o programa nacional de alimentação escolar-PNAE 2024.

2. JUSTIFICATIVA:

A Prefeitura de Tianguá vem a realização de processo licitatório sob a modalidade de Chamada Pública tipo Edital, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), durante o período de janeiro a dezembro de 2024.

Conforme o Artigo 4o da Lei nº 11.947, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais, com da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito e devem ser respeitadas as diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontram em estado de vulnerabilidade social.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE, como a extensão do programa para toda a rede pública de educação básica (educação infantil, ensino fundamental ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas e de jovens e adultos, e a garantia de que 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

De acordo com o Artigo 14, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agraria, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1o - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

3. PRAZO DE ENTREGA

Os produtos serão requisitados semanalmente e ou conforme a necessidade de cada Unidade de Ensino e deverão ser encaminhados ao Depósito da Alimentação Escolar, situado à Rua Zeferino Ferreira, S/N, Centro, Tianguá-Ce (Em frente a Diamantes Lingerie), no horário das 07h00 às 11h30 segunda à terça-feira, conforme calendário estabelecido pelo setor. O recebimento dar-se-á mediante a ordem de compra e o documento fiscal.

4. GERENTE DE CONTRATO

Sandra Helena Pedrosa Leite
Portaria- 06/2023



5. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO

[Handwritten signature]

ESTUDO PRELIMINAR SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO

Prefeitura Municipal de Tianguá
Secretaria Municipal de Educação

1. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, como suplementação para o programa nacional de alimentação escolar-PNAE 2024.

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de merenda escolar ofertada nas escolas, creches e programas da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, para fornecimento do ano letivo de 2024, visando dar continuidade das ações formativas de práticas contínuas, permanentes, transdisciplinares e nas escolhas dos alimentos que colaborem para aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo, conforme preceitua a legislação vigente. A presente Chamada Pública reger-se-á pelas disposições contidas no §1º do art. 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro /2020. Aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666. de 21 de junho de 1993.



57

3. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE?

- NÃO
- SIM

3.1. CASO EXISTA ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE, QUAL OU QUAIS SERIAM?

Os Projetos de venda devem ser analisados seguindo ordem de prioridade:

- a) Assentamentos de reforma agrária, comunidades indígenas ou quilombolas
- b) Fornecedores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos
- c) Grupos formais > informais > agricultores individuais > cooperativas centrais de AF
(Incentivo à organização social)

Quando da substituição dos gêneros alimentícios

Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.



4. JUSTIFICATIVA DA REFERÊNCIA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

Os quantitativos foram definidos através de demanda específica do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), mediante cardápios específicos por modalidade e requerimentos nutricionais, tendo como base o Guia Alimentar da população brasileira, o censo escolar, o respeito a cultura local e em observância a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020.

5. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO QUANTO A FORMA E PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS A SEREM LICITADOS.

Os produtos serão requisitados semanalmente e ou conforme a necessidade de cada Unidade de Ensino e deverão ser encaminhados ao Depósito da Alimentação Escolar, situado à Rua Zeferino Ferreira, S/N, Centro, Tianguá-Ce (Em frente a Diamantes Lingerie), no horário das 07h00 às 11h30 segunda à terça-feira, conforme calendário estabelecido pelo setor. O recebimento dar-se-á mediante a ordem de compra e o documento fiscal.



6. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO ESPECÍFICA QUANTO A FORMA DE PAGAMENTO DOS ITENS LICITADOS?

- O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.
- O pagamento será realizado até o 10º (décimo) dia após a última entrega do mês, através de empenho no qual se observarão os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto à entrega dos produtos, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.
- Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese
- Qualquer atraso ocorrido na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, creditado em favor do fornecedor, devendo para tal ficar explícito o nome e os dados da conta bancária (nº da agência e nº da conta bancária, e banco) do fornecedor para que seja efetivado o pagamento /crédito.



57

7. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM QUAL/QUAIS FONTES DE RECURSO?

RECURSO PRÓPRIO RECURSO ESTADUAL RECURSO FEDERAL

8. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AS OBRIGAÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA CONTRATADA OU PELA CONTRATANTE QUE DEVEM CONSTAR NO CONTRATO, QUAL/QUAIS SERIAM?

RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

- O produtor e suas organizações comprometem-se a fornecer os gêneros alimentícios, conforme ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS da presente Chamada Pública, conforme ordem de compra estabelecida pelo setor de Alimentação Escolar.
- O produtor e suas organizações comprometem-se a fornecer os gêneros alimentícios, conforme ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS da presente Chamada Pública, conforme ordem de compra estabelecida pelo setor de Alimentação Escolar. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na Chamada Pública de compra, podendo ser alterado quando ocorrer a necessidade de substituição de produtos, mediante aceite do contratante e devida comprovação dos preços de referência.
- O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais), por DAP por ano civil;
- A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.



RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- A Administração obriga-se a:
- Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados na Comissão da Chamada pública, na forma prevista na Lei nº. 11.947 / 2009, Resolução/FNDE/CD nº 20 de 02 de dezembro de 2020, garantindo, assim, a presença uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento.
- Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no Contrato, instrumento equivalente ou Nota de Empenho.

9. EXISTE FISCAL/GERENTE DE CONTRATO DEVIDAMENTE NOMEADO PARA FISCALIZAR O CUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DEVIDAMENTE NOMEADO ATRAVÉS DE ATO/PORTARIA DE DESIGNAÇÃO?

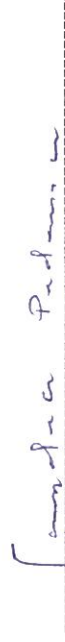
Sim

Sandra Helena Pedrosa Leite
Portaria- 06/2023



Declaramos para os devidos fins, a viabilidade para realização dos procedimentos a fim de se obter a contratação para o presente objeto, conforme este estudo preliminar simplificado.

REPONSAVÉL PELA ELABORAÇÃO:



Sandra Helena Pedrosa Leite
Nutricionista RT PNAE –CRN 11- 0729

DE ACORDO:



Tânia Meire Moita de Aguiar
Secretária de Educação

CONTROLADORIA

OBSERVAÇÕES:	
AUTORIZAÇÃO	Assinatura Prefeita Tianguá, ___/___/___ Assinatura do Responsável Tianguá, ___/___/___
Assinatura do Responsável	Tianguá, ___/___/___





57

Av. Moises Moita, 785 – Planalto – CEP: 62.320-000 – Tianguá – Ceará – www.tiangua.ce.gov.br
CNPJ: 07.735.178/0001-20 – CGF: 06.920.167-1 – Fone: (88) 3671-1386

PAUTA CHAMADA PÚBLICA 2024

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CRECHE	INF.	FUND.	AEE	EJA	TOTAL
1	Abacate-De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.	kg	340	356	1544	50		2290
2	Abóbora -produto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não	kg	5.597	4.962	9.649	1.200	1.080	22.488
3	Abobrinha - Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	kg	150	150	300	30	150	780
4	Acelga- de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas	kg	150		300		80	530
5	Alface-Tipo lisa, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) , Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	kg		744	1.790	40	40	2.614

r.17



6	Alface hidropônica-hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	744	1.790	40	40	2.614
7	Banana Pacovan-- banana tipo pacovan, fruto apto para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	4.466	23.500	3.600	600	48.956
8	Batata Doce- extra, casca branca ou roxa, isenta de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78da CNNPA. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	Kg	3.600	4.200	250	680	12.230
9	Beterraba -Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	kg	1.489	7.150	400	324	11.239
10	Biscoito de polvilho caseiro- Feito à base de polvilho, óleo e ovos ,de boa qualidade livre de sujidades. Só serão aceitos Biscoitos com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.embalados em pacotes de 01 kg e com a rotulagem de identificação com os ingredientes ,constando o selo de produto da agricultura familiar	kg	5.597	1.200			6.797

39 

11	Brócolis-De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos	kg	674	800	180		30	1.684
12	Bolo Caseiro de frutas- nos sabores de laranja e maracujá, pesando entre 300g e 500 g, acondicionados em formas de papel e filme plástico. Só serão aceitos bolos com boa aparência ,de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumadas” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Rotulados com o nome do fabricante e associação,contendo ainda data de fabricação e validade.	kg		1.489	9.138			10.627
13	Cenoura -Características: de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de raízes com os seguintes defeitos: podridão seca e/ou úmida,raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico e deformação. Tamanho médio	kg	2.798	496	1.991	600	648	6.533
14	Cebola branca- Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo:brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catafilos(pelada) e podre.	kg	250	1.861	8.289	200	540	11.140
15	Cebolinha- produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	466	372	1.724	100	108	2.770
16	Coentro- produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	466	372	1.724	100	108	2770
17	Colorau - (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 1000 gramas.	kg	100	50	600	10	80	840

JP

18	Couve manteiga-de primeira, em molho de 200 gramas, variedade manteiga, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades	kg	700	372	2.284	150	30	3.536
19	Chuchu- fruto verde íntegro, produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	2.798	2.977	6.000	600	300	12.675
20	Feijão verde-de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada	Kg	335	1.489	6.499	150	85	8.558
21	Galinha caipira- inteira, resfriada, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE. Contendo o selo da Agricultura Familiar.	Kg	1350	800	1.500			3.650
22	Goma fresca-Fabricada a partir de matérias primas limpas isenta de matéria terrosa e parasita. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raiz de mandioca previamente descascadas lavada isentas do radical cianeto. Embalagem íntegra de 1kg.	kg	260	300	360			920

SP 

23	Goiaba-Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, veridosa. Tamanho médio.	kg	1100					1.100
24	Laranja-Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.	kg	6.966	11.900	58.746	1.500	2.592	81.704
25	Macaxeira- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	750	800	4.000	400	430	6.380
26	Mamão Formosa- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	4.664	2.480	15.229	1.000		23.373
27	Manga-Tipo rosa, aspecto globoso, mista, verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	3.500		1.500	1500		6.500
28	Maracujá- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas, e com alto percentual de polpa.	Kg	700	600	1.800	300		3.400
29	Melancia- frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	Kg	4.664	2.481	15.527	1.000	2.160	25.832

[Handwritten signature]

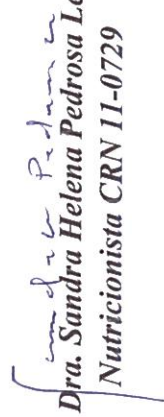
30	Melão:- fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos,	Kg	4.664		6.000	1.000		11.664
31	Milho verde-Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	Kg		290	1.300	150		1.740
32	Pão caseiro-Pão caseiro de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 550gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: data de fabricação e validade.	Kg		1180	6.300	260		7.740
33	Pimenta de Cheiro- com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg		372	1.724	30	100	2.226
34	Pimentão- Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	Kg	466	372	1.724	100	100	2.762
35	Polpa de acerola congelada- Polpa de fruta congelada, sabor ACEROLA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg		1.700	8.503	300	900	11.403

77 

36	Polpa de caju congelada- Polpa de fruta congelada, sabor CAJU preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg		1.700	8.503	300	900	11.403
37	Polpa de goiaba congelada- Polpa de fruta congelada, sabor GOIABA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg		1.700	8.503	300	900	11.403
38	Rapadura- Rapadura de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos. sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, em tabletes de 200g. Apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada.	kg		120	350			470
39	Repolho- Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	kg		80	180	75	120	605
40	Tangerina pokan-Fruta cítrica de cor alaranjada e sabor adocicado, apta para o consumo	kg		5.597		1.200		6.797

57 

41	Tomate- De 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	933	745	3.447	200	220	5.545
----	---	----	-----	-----	-------	-----	-----	-------


 Dra. Sandra Helena Pedrosa Leite
 Nutricionista CRN 11-0729

Tianguá, 03 de janeiro de 2024

