

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

OBJETO	CHAMAMENTO PÚBLICO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, INDIVIDUAL E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL POR MEIO DA MODALIDADE COMPRAS INSTITUCIONAIS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA-CI), PARA A REDE HOSPITALAR DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE.
--------	---

RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÕES:

<i>DIA:</i>	04/02/2020 (quatro de fevereiro de dois mil e vinte).
<i>HORA:</i>	09h (nove horas).
LOCAL	Sala da Comissão Permanente de Licitação, à Av. D. Pedro II, nº 1826, Torre, João Pessoa/PB. Fone-FAX: (83) 3211-9092.
E-MAIL	cpl@ses.pb.gov.br , licitacao.saudepb@yahoo.com.br

EDITAL**PREÂMBULO**

O Governo do Estado da Paraíba, através da Secretaria de Estado da Saúde, representado neste ato pelo seu Secretário, Dr. GERALDO ANTÔNIO DE MEDEIROS, por intermédio da Comissão Especial de Seleção do Programa de Aquisição de Alimentos - PPA, nomeada através da Portaria nº 560/2019/GS-SES, veiculada no DOE em 06/09/2019, TORNA PÚBLICO, para conhecimentos dos interessados, o chamamento que tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios de **Grupos Formais e Informais (Agricultores Familiares, individuais e do Empreendedor Familiar Rural)** que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, para a Rede Hospitalar da Secretaria de Estado da Saúde, considerando o disposto no Art. 17 da Lei nº 12.512/2011 e nas Resoluções GGPA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013 e nº 73/2015, e demais condições fixadas neste Edital e seus Anexos, que estará disponível para consulta na Sala da Comissão Permanente de Licitação, na Avenida Dom Pedro II, nº 1826, Torre, João Pessoa/PB e no site do Governo do Estado, no link www.centraldecompras.pb.gov.br.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

TERMO DE REFERÊNCIA DO CHAMAMENTO PÚBLICO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, INDIVIDUAL E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL POR MEIO DA MODALIDADE COMPRAS INSTITUCIONAIS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA-CI), PARA A REDE HOSPITALAR DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE.

1. OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Referência é a aquisição de alimentos de **Agricultores Familiares, individuais e do Empreendedor Familiar Rural**, por meio de CHAMAMENTO PÚBLICO, na modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), conforme itens e especificações constantes no **Anexo I**, para atender às necessidades dos hospitais da Rede Estadual de Saúde.

1.2. A aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA se dará por dispensa de licitação, com fulcro no Art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no Art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, distribuída em 05 (cinco) regiões, conforme critérios regionais e de proximidade dos municípios que são sedes das unidades hospitalares, da seguinte forma:

1.2.1 – REGIÃO 01

- 1.1. Hospital e Maternidade Frei Damião;
- 1.2. Complexo Psiquiátrico Juliano Moreira;
- 1.3. Centro de Hemoterapia e Hematologia da Paraíba;
- 1.4. Complexo de Pediatria Arlinda Marques;
- 1.5. Complexo Hospitalar de Doenças Infectocontagiosas Dr. Clementino Fraga.

1.2.2 – REGIÃO 02

- 2.1. Hospital Regional de Guarabira;
- 2.2. Hospital Regional de Itabaiana.

1.2.3 – REGIÃO 03

- 3.1. Hospital Regional Deputado Janduhy Carneiro;
- 3.2. Hospital e Maternidade Sinhá Carneiro;
- 3.3. Hospital Infantil Noaldo Leite.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

1.2.4 – REGIÃO 04

- 4.1. Hospital Regional Manoel Gonçalves Abrantes, em Sousa-PB;
- 4.2. Hospital Regional de Cajazeiras;
- 4.3. Hospital Regional de Itaporanga Dr. José Gomes da Silva;
- 4.4. Hospital Regional Wenceslau Lopes, em Piancó-PB.

1.2.5 – REGIÃO 05

- 5.1. Hospital Regional de Catolé do Rocha Dr. Américo Maia de Vasconcelos.

2. DO PREÇO

2.1. A definição dos preços observou o Art. 5º da Resolução GGPAA nº 50, de 26/09/2012.

2.2. O preço indicado no **Anexo I** é o valor máximo estipulado para aquisição do produto (na qualidade especificada, inclusos todos os custos operacionais, taxas, tributos e frete até a entrega no local indicado), referenciado por pesquisa representativa do mercado local/regional/nacional, devidamente registrada e arquivada em processo específico.

2.3. O valor máximo global estimado para este Chamamento Público é de até **R\$ 3.012.357,19 (três milhões, doze mil, trezentos e cinquenta e sete reais e dezenove centavos)**.

2.4. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

3. FONTE DE RECURSOS

3.1. A presente aquisição será custeada com as fontes de recursos 110 - Tesouro do Estado e 272 - Recurso do SUS transferido ao Estado, nas seguintes classificações funcionais programáticas de cada unidade contratante:

CODIGO	ELEMENTO DE DESPESA	UNIDADE
25.101.10.302.5007.4051	3.3.90.30	COMPLEXO JULIANO MOREIRA

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

25.101.10.302.5007.4050	3.3.90.30	MATERNIDADE FREI DAMIÃO
25.101.10.302.5007.4054	3.3.90.30	HOSPITAL INF. ARLINDA MARQUES
25.101.10.302.5007.4734	3.3.90.30	HEMOCENTRO
25.101.10.302.5007.4052	3.3.90.30	HOSPITAL CLEMENTINO FRAGA
25.101.10.302.5007.4774	3.3.90.30	HOSPITAL DE ITABAIANA
25.101.10.302.5007.4055	3.3.90.30	HOSPITAL DE GUARABIRA
25.101.10.302.5007.4060	3.3.90.30	HOSPITAL REGIONAL DE PATOS
25.101.10.302.5007.4771	3.3.90.30	HOSPITAL DE SANTA LUZIA
25.101.10.302.5007.4065	3.3.90.30	HOSPITAL DE SOUSA
25.101.10.302.5007.4583	3.3.90.30	HOSPITAL DE PIANCÓ
25.101.10.302.5007.4768	3.3.90.30	HOSPITAL DE ITAPORANGA
25.101.10.302.5007.4063	3.3.90.30	HOSPITAL DE CAJAZEIRAS
25.101.10.302.5007.4766	3.3.90.30	HOSPITAL DE CATOLÉ DO ROCHA
25.101.10.302.5007.4062	3.3.90.30	HOSPITAL INFANTIL DE PATOS

3.2. As reservas orçamentárias serão efetuadas por cada unidade hospitalar no estágio da contratação.

4. DA PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO NO CHAMAMENTO PÚBLICO

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

4.1. A Comissão de Licitação receberá propostas das organizações com DAP Física e Jurídica (Grupos Formais e Informais) para aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e de suas organizações que atendam as exigências estabelecidas neste Edital, seus Anexos e a legislação em vigor, cuja finalidade e ramos de atuação sejam pertinentes ao objeto deste Chamamento.

4.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

4.2.1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nele exigidos.

4.2.2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do Art. 87, Incisos III e IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

4.2.3. As cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

A) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Públicas Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e

B) Estrangeiras que não funcionem no País.

4.2.4. O servidor público de qualquer órgão promotor da presente Chamada Pública, bem com a empresa da qual o servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico.

4.3. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irretroatável dos termos e conteúdo deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.

4.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

4.5. Os Agricultores Familiares, Empreendedores Familiares Rurais e suas organizações interessados deverão apresentar no prazo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data da publicação do edital, 02 (dois) envelopes lacrados, contendo os documentos necessários e SEPARADOS, que deverão ser entregues na Sala da Comissão Permanente de Licitação, à Av. D. Pedro II, nº 1826, Torre, João Pessoa/PB, Fone-FAX: (83) 3211-9092, ou nos endereços dos escritórios da EMPAER/PB (com horário de funcionamento das 07:30h às 13:30h), a seguir declinados:

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

Patos

Rua: João da Mata, 90A
Centro, CEP 58.700-000

Santa Luzia

Rua: Major Inácio Machado, 28
Centro, CEP 58.600-000

Piancó

Rua: Gil Galdino, 201
Centro, CEP 58.765-000

Catolé do Rocha

Avenida: Deputado Américo Maia, 37
Centro, CEP 58.884-000

Sousa

Rua: Maria Marques de Souza, 24
Gato Preto, CEP 58.800-210

Cajazeiras

Avenida : João Mauricio do Nascimento, 1472
Cristo Rei, CEP 58.900-000

Guarabira

Rua: Prefeito João Pimentel Filho, 652
Juá, CEP 58.200-000

Itaporanga

Travessa João Silvino da Fonseca s/nº
Núcleo da SEDAP, CEP 58.780-000

Itabaiana

Praça 24 de Maio, 18
Centro, CEP 58.360-000

João Pessoa

BR 230 Km 13,3 – Parque Esperança
Estrada de Cabedelo, CEP 58.108-000

4.6. A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto à Comissão de Licitação, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada, sendo que um representante poderá representar apenas um empreendimento.

4.7. A identificação será realizada, exclusivamente, através da apresentação de documento de identidade.

4.8. A documentação referente ao credenciamento DEVERÁ SER APRESENTADA FORA DOS ENVELOPES, no caso da entrega no dia da sessão na Sala da CPL/SES-PB.

4.9. O credenciamento será efetuado da seguinte forma:

a) se representada diretamente, por meio de dirigente, deverá apresentar:

a.1 Cópia do respectivo Estatuto em vigor, devidamente registrado e ata de posse da atual diretoria registrada na JUCEP.

b) se representada por procurador, deverá apresentar:

b.1) instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida, em que conste os requisitos mínimos previstos no Art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para representá-lo; ou

b.2) carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para os atos inerentes ao certame.

b.3) cópia do respectivo Estatuto em vigor com suas Atas devidamente registrado na JUCEP;

b.4) Declaração que a empresa atende aos requisitos do edital.

4.10. Em ambos os casos (b.1 e b.2), o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.

4.11. Para exercer os direitos de manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a participante fazer-se representar em todas as sessões públicas referentes ao certame.

5. SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

5.1. No local, data e horário fixados no preâmbulo deste Edital, cada interessado deverá fazer o devido credenciamento munido de procuração pública ou particular, se for representante legal, apresentar à Comissão de Licitação a proposta e os documentos para habilitação, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, para cada unidade hospitalar, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

a) ENVELOPE nº 01 – Documentos de Habilitação Chamamento Público nº 003/2018

b) ENVELOPE nº 02 – Projetos de Venda Chamamento Público nº 003/2018 (Identificar UEx)

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

5.2. Após a Comissão de Especial de Seleção declarar encerrado o prazo para recebimento da documentação de habilitação e do projeto de venda, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações na documentação e na proposta, salvo a hipótese de diligências.

5.3. Abertos os envelopes de habilitação, proceder-se-á à verificação da conformidade dos requisitos de habilitação estabelecidos no Item 6 do presente edital, classificando os grupos formais que atenderem aos requisitos deste instrumento, e desclassificando as desconformes e incompatíveis.

6. DA HABILITAÇÃO – Envelope nº 01

6.1. Forma de apresentação da documentação:

6.1.1 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome do Agricultor Familiar Individual, do representante do Grupo Formal ou Informal (conforme o caso), o qual será responsável pela execução do contrato e faturamento com o mesmo número CNPJ ou CPF e Endereço, sob pena de INABILITAÇÃO e consequente não aceitação para contratação, em conformidade com o que determina o Art. 27 da Resolução Nº 04/2015/PNAE:

§1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III- O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação dos Hospitais com assinatura do agricultor participante.

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação dos Hospitais com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa

Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV- as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente assinado pelo seu representante legal;

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

VIII - Certificado de falência e concordata (Link para acesso em: <http://www.tjpb.jus.br/servicos/solicitar-certidao/>).

§4º Havendo alguma restrição na comprovação dos documentos para habilitação dos projetos de venda, fica assegurado o prazo de 5 dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarada a necessidade da regularização da documentação.

6.2. Além da documentação descrita no item 4.1, acima, será ainda exigida na habilitação:

6.2.1 - Para produtos com registro obrigatório (processados e de origem animal), os **Agricultores Familiares, Empreendedores Rurais Familiares e suas Organizações** deverão apresentar as devidas certificações e registros, na conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento– MAPA, nos termos do Art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

6.2.2 - Para produtos de origem animal e processados, tais como carnes, aves, bebidas lácteas e polpas de frutas, deverá ser apresentado, obrigatoriamente, o Certificado de Inspeção Federal ou Estadual ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do Estado da Paraíba, comprovando o registro naquela Secretaria, no Serviço de Inspeção de Origem Animal - SEDAP/PB, ou ainda a Certificação de Inspeção Municipal - SIM, com o atesto que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro. Obs.: No Caso de polpas de frutas obrigatoriamente deverá ser apresentado cópia do Registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e Serviço de Inspeção Federal.

6.2.3 - Embalagens para os produtos processados e de origem animal, contendo no mínimo as seguintes informações: Nome do produto / Fabricante / Ingredientes/ Informação nutricional / Modo de preparo / Modo de conservação / Tipo de embalagem/Validade.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

6.3 - As organizações que incluam em seu projeto de venda produtos orgânicos deverão apresentar Cópia do Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por Cooperativas certificadoras, Sistemas Participativos de Garantia ou por Organização de Controle Social (OCS), credenciadas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além da lista com o nome dos produtores.

6.4 - Forma de Apresentação:

6.4.1 - Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura de envelopes e julgamento, apresentados em original ou cópia autenticada em cartório competente ou publicação em órgão de Imprensa Oficial, ou, ainda, cópias com apresentação do original, que venham a ser autenticadas durante a sessão de abertura pela Comissão de Chamada Pública (os originais poderão estar dentro ou fora do envelope) ou, também, cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

7. PROJETO DE VENDA – Envelope nº 02

7.1. No envelope nº 02, deverá constar:

7.1.1. Projeto de Venda assinado pelo agricultor familiar, empreendedor rural familiar, representante legal do Grupo Formal ou Informal;

7.1.2. Declaração de Produção Própria devidamente assinada;

7.1.3. Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento limite individual de venda dos cooperados/associados, assinada pelo representante;

7.2. A falta de qualquer um dos documentos acima ocorrerá na inabilitação do agricultor familiar, empreendedor rural familiar, representante legal do Grupo Formal e Informal.

7.3. A organização proponente, quando da entrega do envelope 01, deve apresentar o Projeto de Venda (envelope 02), onde formaliza assumindo compromisso em vender os produtos listados, com indicação das quantidades ofertadas.

7.4. É facultada às organizações de agricultores familiares a apresentação de propostas de venda para quantitativo total ou parcial do produto. Para isso, quando do preenchimento da sua proposta, deve indicar a região e o quantitativo que pretende fornecer.

7.5. No caso de propostas de vendas parciais, os proponentes classificados, observada sua ordem, podem ser chamados para complementar a totalidade da aquisição pretendida, considerando que todos os fornecimentos devem ter valor igual ao preço estabelecido.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

8. CRITÉRIO DE PRIORORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. Com fulcro no Art. 7, § 2º, *caput*, da Resolução nº 50/2012, serão utilizados os critérios do Art. 25 da Resolução FNDE/04, de 03 de abril de 2015:

Art.25 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado, e grupo de propostas do País.

§ 1º - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.

III - o grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

§ 2º - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

§3º Caso a Ex. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos §1º e §2º.

§4º Para efeitos do disposto neste artigo, serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

§5º No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I deste artigo, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na (s) DAP(s).

§6º No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III deste artigo, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

§7º Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

9. DAS AMOSTRAS DE PRODUTOS

9.1. Imediatamente após a publicação do resultado final do procedimento, deverão ser entregues amostras dos produtos em cada unidade hospitalar, conforme endereços constantes no Anexo VII, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais não serão restituídas nem indenizadas.

9.2. As amostras serão analisadas pela Equipe de Nutrição e Comissão Julgadora, observando-se as características organolépticas (sensoriais), que serão verificadas através de degustação e comparação, de acordo com as características próprias do produto, como cor, sabor, odor e textura dos alimentos.

9.3. Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e com as exigências da Vigilância Sanitária.

9.4. A Equipe de Nutrição emitirá um parecer técnico sobre a aprovação ou reprovação, quando for o caso, devidamente assinado e identificado.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

10. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

10.1. O local de entrega dos produtos se dará conforme endereços constantes no Anexo VII, de acordo com o calendário de entregas emitido por cada unidade hospitalar semanalmente ou, ainda, consoante a necessidade de cada estabelecimento.

10.2. Os alimentos entregues deverão estar, impreterivelmente, com a embalagem inviolada e em boas condições de armazenagem, e o item entregue deverá estar de acordo com o estabelecido neste Chamamento. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em compartimento fechado, protegido do calor, vento, chuva e umidade. De acordo com a especificação do produto, poderá requerer transporte refrigerado, conforme normativa da Vigilância Sanitária. O entregador deverá estar paramentado adequadamente com calçado fechado, proteção para os cabelos e camisa fechada e com manga, com crachá devidamente identificado.

10.3. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento Definitivo, como disposto no Anexo V deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

10.4 O **recebimento provisório** é o ato pelo qual o material encomendado é entregue à unidade requisitante no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

10.5 A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

10.6. O **recebimento definitivo** é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas no presente Edital.

10.7. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento Definitivo, conforme Anexo V deste instrumento convocatório, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

10.8 Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

10.9. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 48 (**quarenta e oito**) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado mediante Ordem Bancária (OB), em até 30 dias após a última entrega do mês, por meio de transferência eletrônica de valores, **em conta corrente do Banco Bradesco S/A, conforme disposto no Decreto Estadual nº. 37.693, de 03 de outubro de 2017.** Exigir-se-á, ainda, documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado pelo contratado, juntamente com os Termos de Recebimento.

11.2. É vedada a antecipação de pagamento para cada faturamento. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos neste Edital.

11.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes a contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste edital.

12. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

12.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos Artigos 87 e 88 da Lei nº 8666/93.

12.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor familiar, empreendedor rural familiar, representante legal do Grupo Formal e Informal, o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

12.3 O contrato terá vigência até o final do exercício financeiro (31/12/2020).

12.4. Reserva-se a **CONTRATANTE** o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13. DO RESULTADO DAS PROPOSTAS

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

13.1. O resultado final deste chamamento será publicado nos sites www.paraiba.pb.gov.br/saude/licitacoes e www.centraldecompras.pb.gov.br, além do mural na sala da CPL/SES-PB, podendo, ainda, ser veiculado em jornal de circulação local, regional, estadual ou nacional, quando houver, além de divulgação em local público de ampla circulação, pelo prazo de 10 (dez) dias.

13.2. Os demais comunicados e/ou contatos da Comissão de Julgamento serão efetuados diretamente ao representante indicado pela empresa na proposta.

13.3. Uma vez declarado “VENCEDOR”, o proponente vendedor deverá assinar o CONTRATO de fornecimento dos Gêneros Alimentícios.

14. PENALIDADES

14.1. Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso, limitada a 5(cinco) dias, após o qual será considerado inexecução parcial do contrato.

14.2. Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento das execuções de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista nos Artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

15. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÃO E RECURSO

15.1. Ficarão impedidos de impugnar os termos deste Edital de Chamamento Público, perante a Administração, o proponente que não o fizer até o quinto dia útil que anteceder a abertura dos envelopes (Habilitação e Proposta de Venda).

15.2. Os interessados ou qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos a este Edital em até 05 (cinco) dias antes da data designada para entrega dos envelopes com os documentos de habilitação e proposta de venda.

15.3. A Comissão de Licitação, após receber a impugnação, instruirá o processo e o encaminhará à decisão pela autoridade competente.

15.4. A decisão sobre a impugnação será comunicada ao proponente ou ao seu representante, por meio de e-mail eletrônico e, caso procedente, o Edital será retificado e obedecerá ao prazo original.

15.5. Os pedidos de informação e/ou de impugnação deverão ser encaminhados na forma eletrônica, para o e-mail cpl@ses.pb.gov.br.

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

15.6. As respostas aos esclarecimentos prestados serão encaminhadas ao e-mail eletrônico próprio do interessado.

15.7. Os pedidos e as respostas aos esclarecimentos prestados serão anexados nos autos do processo destinado a esta chamada Pública e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

15.8. No prazo de 05 (cinco) dias corridos após a publicação dos vencedores, qualquer interessado poderá interpor recurso administrativo, o qual deverá ser protocolado na Sala da Comissão de Licitação no endereço já timbrado acima ou por email.

15.9. Havendo recurso administrativo todos os interessados serão comunicados através de telefone e/ou e-mail informado no projeto de venda.

15.10. Havendo recurso administrativo, o interessado que se sentir prejudicado terá o mesmo prazo, contado a partir do término do prazo do recorrente, para apresentação das contrarrazões pelo mesmo canal indicado no Item 15.8.

15.11. Decidido o Recurso Administrativo pela Autoridade competente, o resultado será publicado no Diário Oficial do Estado e/ou nos sites já mencionados na folha 01 deste Edital.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

16.1 O produtos objeto da presente Chamada Pública devem ser, obrigatoriamente, originários da produção dos Agricultores Familiares vinculados a organização proponente (cooperativa ou associação), onde cada agricultor (por DAP) poderá vender até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) anualmente para cada órgão comprador, independente dos fornecedores participarem de outras modalidades do PAA e do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

16.2. Cada organização fornecedora pode vender, por ano, respeitados os limites por unidade familiar, até R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) para cada órgão comprador. A contratação será feita logo após publicação da Lista de Classificação e Contratos, sendo que os **VENCEDORES** serão convocados imediatamente para a **FORMALIZAÇÃO** do Contrato, respectivamente, em cada unidade hospitalar constante no Anexo V.

17. DOS ANEXOS

17.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- a) Anexo I - Especificações do objeto;
- b) Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;
- c) Anexo III - Modelo de Declaração de Produção Própria p/grupos Formais;



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

- d) Anexo IV - Modelo de Declaração de Produção Própria p/grupos informais ou vendedores individuais;
- e) Anexo V – Modelo de Termo de Recebimento;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração de Controle de Limite de Venda;
- g) Anexo VII – Relação das Unidades Hospitalares;
- h) Anexo VIII - Minuta de Contrato.

João Pessoa, 10 de janeiro de 2020.

RACHEL GONÇALVES DE HOLANDA
Matrícula nº 16.168-71

ELIS ROBERTA SOUSA DE MEDEIROS
Matrícula nº 170.866-0

FABIA NYELLI PEDROSA TRAJANO
Matrícula nº 176.419-5

RODRIGO MOREIRA RODRIGUES
Matrícula nº 184.109-2

ESTELITA DE ANDRADE LOPES
Matrícula nº 1.666-7

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1. REGIÃO 01

- A) Hospital e Maternidade Frei Damião
- B) Complexo Psiquiátrico Juliano Moreira
- C) Centro de Hemoterapia e Hematologia da Paraíba
- D) Complexo de Pediatria Arlinda Marques
- E) Complexo Hospitalar de Doenças Infectocontagiosas Dr. Clementino Fraga

Item	Especificação	Unid	Unid. Hospitalar	Qtde	Qtde Total	Preço de Referência R\$
01	Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	A	3.240	10.095	2,00
			B	-		
			C	1.200		
			D	4.455		
			E	1.200		
02	Abobrinha: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	480	780	3,00
			B	-		
			C	300		
			D	-		
			E	-		
03	Acelga: folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o	Kg	A	384	3.244	3,50
			B	1000		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	grau de maturação máximo de tamanho, aroma e cor característica da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem limpas e sem a presença de insetos. O acondicionamento deverá ser em “pés” em caixas plásticas padrões.		C	300		
			D	-		
			E	1.560		
04	Alface lisa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	1.440	6,712	12,00
			B	-		
			C	-		
			D	3.712		
			E	1560		
05	Banana tipo Pacovan: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	A	2.400	24.510	3,00
			B	6.210		
			C	4.800		
			D	3.300		
			E	7.800		
06	Banana comprida: com 60% a 70% de maturação climatizada com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	A	600	7.780	7,00
			B	2.500		
			C	300		
			D	1.980		
			E	2.400		
07	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a	Kg	A	2.160	31.080	2,00
			B	9.000		
			C	4.800		
			D	7.920		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		E	7.200		
08	Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	2.400	23.640	2,50
			B	5.520		
			C	840		
			D	5.280		
			E	9.600		
09	Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg	A	2.160	16.380	4.80
			B	5.520		
			C	900		
			D	-		
			E	7.800		
10	Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		A	216	1.216	3.00
			B	700		
			C	300		
			D	-		
			E	-		
11	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas,	Kg	A	1.440	11.496	4.00
			B	4.416		
			C	840		
			D	-		
			E	4.800		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.					
12	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A B C D E	2.160 5.500 840 - 3.600	12.100	3,00
13	Cebolinha: folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, descoloridas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.	Kg	A B C D E	96 350 120 82 360	1.008	2,00
14	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A B C D E	960 1.920 300 2.178 2.400	7.758	3.00
15	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas	Kg	A	300	3.940	12.00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.		B	1.000		
			C	120		
			D	1.320		
			E	1.200		
16	Couve folha: com folhas integras, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	540	1.920	10.00
			B	-		
			C	180		
			D	-		
			E	1.200		
17	Jerimum Leite fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	480	6.600	3.00
			B	1.680		
			C			
			D	1.320		
			E	3.120		
18	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	A	2.160	14.140	3,90
			B	5.500		
			C	960		
			D	3.960		
			E	1.560		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.					
19	Laranja Cravo: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	Kg	A	600	2.040	1,79
	B		-			
	C		1.440			
	D		-			
	E		-			
20	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	216	1.306	4,00
	B		400			
	C		120			
	D		330			
	E		240			
21	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato	Kg	A	2.400	25.580	2,00
	B		5.600			
	C		840			
	D		5.940			
	E		10.800			

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.					
22	Maxixe: in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tamanho e coloração uniforme tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de rachaduras ou cortes. De colheita recente e acondicionado em caixas plásticas.	Kg	A	120	420	6,00
			B	-		
			C	-		
			D	-		
			E	300		
23	Mamão Hawái: tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	2.160	10.620	2,00
			B	-		
			C	300		
			D	3.960		
			E	4.200		
24	Mamão Formosa: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	2.160	9.816	1,00
			B	3.456		
			C	-		
			D	-		
			E	4.200		
25	Milho Verde: em espiga, de primeira	Kg	A	200	945	1,20

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, de colheita recente com grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com os grãos intactos e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.		B	-		
			C	120		
			D	225		
			E	400		
26	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas, 30 (trinta unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega , não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Band	A	1.500	11.180	20,00
			B	3.500		
			C	180		
			D	3.300		
			E	6,000		
27	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitos sanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	A	384	4.726	6,50
			B	700		
			C	300		
			D	1.782		
			E	1.560		
28	Pepino: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e	Kg	A	480	2.140	3,00
			B	700		
			C	180		
			D	-		
			E	780		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.					
29	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A B C D E	2.180 6.000 900 5.940 7.800	22.820	3,00
30	Goma de Mandioca: Goma de mandioca fresca - de primeira qualidade, lavada e peneirada, Livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, e prazo de validade.	Kg	A B C D E	960 500 300 165 1.800	3.725	5,00
31	Feijão Verde: debulhado, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e grau de desenvolvimento uniformes, devendo ser bem desenvolvido, graúdo, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar embalado em saco plástico de 1kg e acondicionado em caixas plásticas.	Kg	A B C D E	180 2.000 - - -	2.180	10,00
32	Inhame: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e	Kg	A B C D E	2.880 4.000 360 5.940 10.800	23.980	2.50

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.					
33	Quiabo: de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	96	396	5,00
			B	-		
			C	-		
			D	-		
			E	300		
34	Alho: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	800	10,37
			B	800		
			C	-		
			D	-		
			E	-		
35	Melão Espanhol: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	A	-	3.450	1,55
			B	3.450		
			C	-		
			D	-		
			E	-		
36	Repolho: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita	Kg	A	-	2.400	3,00
			B	2.100		
			C	300		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		D	-		
			E	-		
37	Fava: tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	A	-	1.480	12,00
			B	1000		
			C	480		
			D	-		
			E	-		
38	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	8.240	7,00
			B	3.500		
			C	2.400		
			D	-		
			E	2.340		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

39	<p>Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento a consumidor).</p>	Kg	A	-	7.460	7,00
			B	3.500		
			C	2.400		
			D	-		
			E	1.560		
			B	-		
			C	1.200		
			D	-		
40	<p>Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e</p>	Kg	A		5.060	7,00
			B	3.500		
			C	-		
			D			
			E	1.560		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).					
41	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	7.460	7,00
		B	3.500			
		C	2.400			
		D	-			
		E	1.560			
42	Salsa: de primeira, isenta de qualquer mistura, corpos estranhos e sujidades.	Kg	A	-	800	2,00
		B	800			
		C	-			
		D	-			
		E	-			
43	Erva Doce: em sementes secas com 500gr de ausência sujidades parasitos e larvas.	Kg	A	-	500	40,00
		B	500			
		C	-			
		D	-			
		E	-			

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

44	Pimenta do Reino: condimento, matéria-prima, apresentação aspecto físico em pó.	Kg	A	-	200	50,00
			B	200		
			C	-		
			D	-		
			E	-		
45	Vagem: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	800	6,50
			B	800		
			C	-		
			D	-		
			E	-		
46	Berinjela: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	1.080	3,00
			B	-		
			C	300		
			D	-		
			E	780		
47	Bolos diversos: produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	A	-	480	12,00
			B	-		
			C	480		
			D	-		
			E	-		
48	Coco Seco: fruto seco, maduro, in natura, inteiro, sem rachaduras, de boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis, apresentando, cor, odor e sabor característicos do produto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	465	3,00
			B	-		
			C	240		
			D	165		
			E	60		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

49	File Peito de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	Kg	A	-	1200	14,00
			B	-		
			C	1.200		
			D	-		
			E	-		
50	Sobre -Coxa de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congela do inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	Kg	A	-	4.920	10,90
			B	-		
			C	1.800		
			D	-		
			E	3.120		
51	Doce de Frutas: cremoso, pote de 1 kg, sabores variados com frutas de época e de produção própria. Validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e data de fabricação não superior a 30 dias. As especificações deverão estar de acordo com os normativos vigentes de controle. Deverá conter na embalagem e ou rótulo impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante, nome fantasia e CNPJ.	Kg	A	-	120	7,95
			B	-		
			C	120		
			D	-		
			E	-		
52	Rúcula: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	345	2,00
			B	-		
			C	180		
			D	165		
			E	-		
53	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	A	-	600	4,00
			B	-		
			C	600		
			D	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		E	-		
54	Jerimum Caboclo: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	3.300	2,50
			B	-		
			C	180		
			D			
			E	3.120		
55	Manga Tommy: fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em caixa plástica.	Kg	A	-	1.605	4,00
			B	-		
			C	840		
			D	825		
			E	-		
56	Polpa de Cajá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde	Kg	A	-	2.760	10,00
			B	-		
			C	1200		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	<p>que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>		D	-		
			E	1.560		
57	<p>Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>	Kg	A	-		
			B	-		
			C	2.400		
			D	-		
			E	2.340	4.740	7,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

58	<p>Polpa de Graviola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C. acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>	Kg	A	-	1.980	10,00
			B	-		
			C	1.200		
			D	-		
			E	780		
59	<p>Farinha de Mandioca: grupo seca, fina, beneficiada, subgrupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	A	-	3.840	5,00
			B	-		
			C	720		
			D	-		
			E	3.120		
60	<p>Pescados filé e/ou peixe em posta: congelado de primeira qualidade sem espinhas, sem cabeça e vísceras integro congelado embalado em saco plástico transparente contendo os dados do fabricante data de fabricação prazo de validade e registro no órgão competente.</p>	Kg	A	-	1.295	27,00
			B	-		
			C	720		
			D	577		
			E	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

61	Queijo Coalho: em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SEE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	A	-	1.500	20,00
			B	-		
			C	720		
			D	-		
			E	780		
62	Morango: fruto fresco limpo de boa qualidade, aroma e sabor característico da espécie. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suporta a manipulação de transporte e a conservação. Livre de sujidades larvas e parasitos.	Kg	A	-	41	19,60
			B	-		
			C	-		
			D	41		
			E	-		
63	Maracujá: fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Kg	A	-	82	4,00
			B	-		
			C	-		
			D	82		
			E	-		
64	Coco Verde: in natura, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livres de brotamento, rachadura profunda e podridões. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Unid	A	-	6.000	1,00
			B	-		
			C	-		
			D	-		
			E	6.000		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

65	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	780	10,00
			B	-		
			C	-		
			D	-		
			E	780		
66	Pamonha: de primeira qualidade, bem desenvolvida fresca, compacta e firme.	Kg	A	-	200	3,50
			B	-		
			C	-		
			D	-		
			E	200		

2. REGIÃO 02

- A) Hospital Regional de Guarabira
- B) Hospital Regional de Itabaiana

Item	Especificação	Unid	Unid. Hospitalar	Qtde	Qtde Total	Preço de Referência R\$
------	---------------	------	------------------	------	------------	-------------------------

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

01	Abacaxi: primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	A	145	145	2,00
			B	-		
02	Alface lisa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	05	05	12,00
			B	-		
03	Alho: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	28	185	10,37
			B	159		
04	Banana tipo Pacovan: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	A	46	46	3,00
			B	-		
05	Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	280	1.149	2,50
			B	869		
06	Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg	A	210	2.210	4,80
			B	2.000		
07	Repolho: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas	Kg	A	82	605	3,00
			B	523		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	padrões.					
08	Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A 140 B 100	240	3,00	
09	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A 225 B 1275	1.500	4,00	
10	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A 225 B 1285	1.510	3,00	
11	Couve folha: com folhas integras, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A 06 B -	06	10,00	
12	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A 185 B 990	1.175	3,00	

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

13	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	10	10	12,00
			B	-		
14	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	135	645	2,00
			B	510		
15	Jerimum Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	160	630	3,00
			B	470		
16	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	55	55	3,90
			B	-		
17	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária,	Kg	A	10	10	4,00
			B	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	<p>fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>					
18	<p>Melão Espanhol: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.</p>	Kg	A	89	546	1,55
			B	457		
19	<p>Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	A	195	1.315	2,00
			B	1.120		
20	<p>Inhame: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	A	250	1.250	2,50
			B	1.000		
21	<p>Mamão Hawai: tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	A	120	887	2,00
			B	767		
22	<p>Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas, 30 (trinta unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro no</p>	Band	A	150	978	20,00
			B	828		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.					
23	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitos sanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	A 68	B 518	586	6,50
24	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A 135	B 368	503	7,00
25	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A 135	B 351	486	7,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

26	<p>Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento a consumidor).</p>	Kg	A	-	351	7,00
			B	351		
27	<p>Bebida láctea: sabores variados. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	Lt	A	60	60	2,50
			B	-		
28	<p>Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	A	215	2.040	3,00
			B	1825		
29	<p>File Peito de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).</p>	Kg	A	1.345	1.345	14,00
			B	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

30	Coxa e Sobre- Coxa de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).		A	1.430	1.430	10,90
			B			
31	Uva verde: para consumo in natura. O fruto deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo tais como fruto amassado, rachado, injúria por frio, passado, podridão e queimado do sol. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Obediência à Portaria INMETRO nº 157/02 e resolução CVS nº 15/91 e as legislações pertinentes da área de alimentos. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalagem).	Kg	A	12	12	3,66
			B	-		
31	Uva Preta: para consumo in natura. O fruto deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo tais como fruto amassado, rachado, injúria por frio, passado, podridão e queimado do sol. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Obediência à Portaria INMETRO nº 157/02 e resolução CVS nº 15/91 e as legislações pertinentes da área de alimentos. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalagem).	Kg	A	50	50	3,40
			B	-		
32	Chás Diversos: chá em folhas embalagem de 500gr com prazo de validade.	Kg	A	21	21	40,00
			B	-		
33	Tempero Seco: condimento misto em pó, sem sal, destinado a temperar alimentos, aspecto cor, sabor e cheiro próprio, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico	Kg	A	14	14	50,00
			B	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	transparente contendo 100 gramas.					
34	Orégano: Condimento apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação alimentação embalagem com 100g com data de validade.	Kg	A	02	02	35,00
			B	-		

3. REGIÃO 03

- A) Hospital Regional Deputado Janduhy Carneiro
- B) Hospital e Maternidade Sinhá Carneiro
- C) Hospital Infantil Noaldo Leite

Item	Especificação	Unid	Unid. Hospitalar	Qtde	Qtde Total	Preço de Referência R\$
01	Alface lisa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	1200	2.797	12,00
			B	485		
			C	1112		
02	Maracujá: fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Kg	A	300	1.010	4,00
			B	710		
			C	-		
03	Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	1200	2.460	2,50
			B	710		
			C	560		
04	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	3240	4.440	4,00
			B	1200		
			C	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

05	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	3840	4.560	3,00
			B	360		
			C	560		
06	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	720	3.000	12,00
			B	600		
			C	1.680		
07	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	600	2.020	2,00
			B	1420		
			C	-		
08	Jerimum Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	600	600	3,00
			B	-		
			C	-		
09	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato	Kg	A	600	1.780	2,00
			B	1180		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		C	-		
10	Mamão Formosa: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	3.600	3.936	1,00
			B	-		
			C	336		
11	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas, 30 (trinta unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega , não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Band	A	924	14.778	20,00
			B	5.454		
			C	8.400		
12	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitos sanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	A	480	1.060	6,50
			B	300		
			C	280		
13	Goma de Mandioca: Goma de mandioca fresca - de primeira qualidade, lavada e peneirada, Livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, e prazo de validade.	Kg	A	240	697	5,00
			B	177		
			C	280		
14	Abacate: de primeira qualidade, in natura, tamanho, cor, grau médio de maturação e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e/ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	A	-	175	4,00
			B	175		
			C	-		
15	Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, apresentando	Kg	A	-	500	2,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.		B	500		
			C	-		
16	Acerola: fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	490	2,33
			B	490		
			C	-		
17	Banana Prata: com 60% a 70% de maturação climatizada com ausência de sujidades parasitos e larvas.	Kg	A	-	470	3,60
			B	470		
			C	-		
18	Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg	A	-	1.560	4,80
			B	1520		
			C	-		
19	Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	300	3,00
			B	300		
			C	-		
20	Couve folha: com folhas integras, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	300	10,00
			B	300		
			C	-		
21	Jerimum Caboclo: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e	Kg	A	-	1.460	2,50

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		B	1180		
			C	280		
22	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	-	1.430	3,00
			B	1430		
			C	-		
23	Alho: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	120	10,37
			B	120		
			C	-		
24	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	3.570	3,90
			B	3570		
			C	-		
25	Mamão Hawaí: tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	1.420	2,00
			B	1420		
			C	-		
26	Manga Espada: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	A	-	595	2,13
			B	595		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		C	-		
27	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	355	4,00
			B	355		
			C	-		
			B	965		
			C	-		
			B	1805		
		C	-			
30	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	1.430	3,00
			B	1430		
			C	-		
31	Repolho: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	600	3,00
			B	600		
			C	-		
32	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da	Kg	A	-	410	4,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		B	410		
			C	-		
33	Inhame: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	885	2,50
			B	885		
			C	-		
34	Farinha de Mandioca: grupo seca, fina, beneficiada, subgrupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	A	-	425	5,00
			B	425		
			C	-		
35	Milho Verde: em espiga, de primeira qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, de colheita recente com grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com os grãos intactos e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	A	-	1.500	1,20
			B	1500		
			C	-		
36	Feijão Verde: debulhado, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e grau de desenvolvimento uniformes, devendo ser bem desenvolvido, gráudo, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar embalado em saco plástico de 1kg e acondicionado em caixas plásticas.	Kg	A	-	263	10,00
			B	263		
			C	-		
37	Coco Verde: in natura, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livres de brotamento,	Unid	A	-	1.510	1,00
			B	1510		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	rachadura profunda e podridões. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.		C	-		
38	Frango Caipira Inteiro: Congelado, sem pés, cabeça, pescoço e vísceras, sem miúdos, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em embalagens atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio por unidade 2 kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	A	-	6.920	16,00
	B		3000			
	C		3.920			
39	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	540	7,00
	B		540			
	C		-			
40	Polpa de Cajá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de	Kg	A	-	540	10,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).		B	540		
			C	-		
41	Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	540	7,00
			B	540		
			C	-		
42	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a	Kg	A	-	540	7,00
			B	540		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).		C	-		
43	Polpa de Maracujá : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	540	10,00
	B		540			
	C		-			
44	Polpa de Uva : sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	-	540	10,00
	B		540			
	C		-			

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

45	<p>Queijo Coalho: em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SEE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	A	-	600	20,00
			B	600		
			C	-		
46	<p>Queijo de Manteiga: massa levemente elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SEE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Kg	A	-	600	20,00
			B	600		
			C	-		
47	<p>Rapadura: pura com sabor próprios isenta de sujidades feita a base de cana de açúcar acondicionada embalagem própria expedicionada pela vigilância sanitária com data de fabricação e validade.</p>	Kg	A	-	610	5,87
			B	610		
			C	-		

4. REGIÃO 04

- A) Hospital Regional Manoel Gonçalves Abrantes
- B) Hospital Regional de Cajazeiras
- C) Hospital Regional de Itaporanga Dr. José Gomes da Silva
- D) Hospital Regional Wenceslau Lopes

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

Item	Especificação	Unid	Unid. Hospitalar	Qtde	Qtde Total	Preço de Referência
01	Alface lisa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	720	1.920	12,00
			B	1200		
			C	-		
			D	-		
02	Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	960	3.673	2,50
			B	960		
			C	600		
			D	1153		
03	Banana Prata: com 60% a 70% de maturação climatizada com ausência de sujidades parasitos e larvas.	Kg	A	2640	2.640	3,70
			B	-		
			C	-		
			D	-		
04	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	2640	5.268	3,00
			B	-		
			C	768		
			D	1.860		
05	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e	Kg	A	5400	5.817	12,50
			B	240		
			C	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.		D	177		
06	File Peito de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).		A		2,700	14,00
		B				
		C	2.700			
		D				
07	Coxa e Sobre- Coxa de Frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado .inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).		A		2,700	10,90
		B				
		C	2.700			
		D				
08	Repolho: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	216	216	3,00
		B	-			
		C	-			
		D	-			
09	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária,	Kg	A	2640	2.640	3,90
		B	-			
		C	-			
		D	-			

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	<p>fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>					
10	<p>Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>	Kg	A	240		
			B	-		
			C	480		
			D	-	720	7,00
11	<p>Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC</p>	Kg	A	600		
			B	-		
			C	480		
			D	-	1.080	7,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	(serviço de atendimento ao consumidor).					
12	Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento a consumidor).	Kg	A	360		
			B	-		
			C	-		
			D	-	360	7,00
13	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	480		
			B	-		
			C	-		
			D	75	555	3,00
14	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades,	Kg	A	2160		
			B	-		
			C	600		
			D	900	3.660	4,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.					
15	Jerimum Caboclo: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A B C D	840 1080 - -	1.920	2,50
16	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A B C D	240 380 - 3.685	4.305	2,00
17	Pepino: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A B C D	240 - - -	240	3,00
18	Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade,	Kg	A	480	995	3,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		B	-		
			C	288		
			D	227		
19	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	1680	1.800	4,00
			B	-		
			C	120		
			D	-		
20	Manteiga da Terra: líquida em recipiente próprio com discrição do fornecedor data de validade com selo inspeção.	Kg	A	144	144	16,94
			B	-		
			C	-		
			D	-		
21	Mamão Formosa: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	720	1.440	1,00
			B	-		
			C	-		
			D	720		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

22	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	4.320	10.840	3,00
			B	3.360		
			C	840		
			D	2.360		
23	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	300	1.265	4,00
			B	-		
			C	720		
			D	245		
24	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitos sanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	A	1680	2.817	6,50
			B	960		
			C	-		
			D	177		
25	Bolos diversos: produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	A	-	717	12,00
			B	717		
			C	-		
			D	-		
26	Maracujá: fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade	Kg	A	-	595	4,00
			B	300		
			C	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.		D	245		
27	Milho Verde: em espiga, de primeira qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, de colheita recente com grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com os grãos intactos e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	A	-	600	1.20
			B	600		
			C	-		
			D	-		
28	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas, 30 (trinta unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega , não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Band	A	-	800	20,00
			B	800		
			C	-		
			D	-		
27	Alho: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	176	10,37
			B	-		
			C	120		
			D	232		
29	Acelga: folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau de maturação máximo de tamanho, aroma e cor característica da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem limpas e sem a presença de insetos. O acondicionamento deverá ser em “pés” em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	360	3,50
			B	-		
			C	360		
			D	-		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

30	Abobrinha: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	384	3,00
			B	-		
			C	384		
			D	-		
31	Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg	A	-	3.380	4,80
			B	-		
			C	1200		
			D	2180		
32	Goma de Mandioca: Goma de mandioca fresca - de primeira qualidade, lavada e peneirada, Livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, e prazo de validade.	Kg	A	-	480	5,00
			B	-		
			C	480		
			D	-		
33	Vagem: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	-	60	6,50
			B	-		
			C	60		
			D	-		
34	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e	Kg	A	-	873	2,00
			B	-		
			C	480		
			D	393		

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	firmes.					
35	Manga Tommy: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	-	480	4,00
			B	-		
			C	480		
			D	-		
36	Banana tipo Pacovan: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	A	-	1.460	3,00
			B	-		
			C	-		
			D	1460		
37	Melão Espanhol: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	A	-	830	1,55
			B	-		
			C	-		
			D	830		
38	Uva Itália: para consumo in natura. O fruto deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, não	Kg	A	-	470	3,66

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo tais como fruto amassado, rachado, injúria por frio, passado, podridão e queimado do sol. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Obediência à Portaria INMETRO nº 157/02 e resolução CVS nº 15/91 e as legislações pertinentes da área de alimentos. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento).		B	-		
			C	-		
			D	470		
39	Inhame: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	275	2,50
			B	-		
			C	-		
			D	275		
40	Jerimum Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	-	506	3,00
			B	-		
			C	-		
			D	506		
			B	300		
			C	-		
			D			

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

		B	717		
		C	-		
		D			

5. REGIÃO 05

A) Hospital Regional de Catolé do Rocha – Dr. Américo Maia de Vasconcelos

Item	Especificação	Unid	Unid. Hospitalar	Qtde	Qtde Total	Preço de Referência R\$
01	Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	A	291	291	2,00
02	Alface lisa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	109	109	12,00
03	Alho: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	79	79	10,37
04	Banana tipo Pacovan: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	A	290	290	3,00
05	Melão Espanhol: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da	Kg	A	293	293	1,55

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.					
06	Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	A	628	628	2,50
07	Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg	A	847	847	4,80
08	Repolho: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	58	58	3.00
09	Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	121	121	3,00
10	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	714	714	4,00
11	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme,	Kg	A	671	671	3,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.					
12	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	126	126	3,00
13	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	A	155	155	12,00
14	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	190	190	4,00
15	Jerimum Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	146	146	3,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

16	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	166	166	3,90
17	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	75	75	4,00
18	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	A	04	04	2,00
19	Mamão Hawai: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	A	282	282	2,00
20	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas, 30 (unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega , não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve	band	A	975	975	20,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.					
21	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fito sanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	A	91	91	6,50
22	Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	227	227	7,00
23	Polpa de Maracujá: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	A	107	107	10,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

24	<p>Polpa de Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>	Kg	A	268	268	7,00
25	<p>Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento a consumidor).</p>	Kg	A	172	172	7,00
26	<p>Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	A	1479	1.479	3,00
27	<p>Goma de Mandioca: Goma de mandioca fresca - de primeira qualidade, lavada e peneirada, Livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço</p>	Kg	A	492	492	5,00



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

	do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, e prazo de validade.					
28	Boldo de Folha: em folha para chá.	Kg	A	7	07	40,00
29	Canela de Paú: em pau, em embalagem de um 1 kg, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	A	11	11	70,00

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PROPOSTA
DE PREÇO PARA O CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2018 – SES

Projeto de venda destinado(s) a(s) região(ões): _____

I – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		3. Nº da DAP Jurídica	
4. Endereço		5. Município		6. CEP	
7. Nome do Representante Legal		8. CPF		9. DDD/Fone	
10. Banco		11. Nº Agência		12. Nº da Conta Corrente	
II – DETALHAMENTO DOS PRODUTOS, QUANTIDADES E VALORES					
ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
...					
VALOR TOTAL DA PROPOSTA					

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES			
Item	Identificação do Agricultor Familiar	Produto	Valor Total
01	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
02	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
03	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
04	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
05	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
06	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
...	Nome:		
	Nº DAP:		
	CPF:		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS			
<p>Declaramos atender todos os dispositivos do Chamamento Público nº 003/2018 - SES</p> <p>Declaramos que os valores contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas referentes ao objeto do Edital, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, transporte, mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessário ao cumprimento integral do objeto.</p>			

SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE



Somos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

Local e Data:

Assinatura do Representante da Organização



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
(GRUPOS FORMAIS)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____, declaro, para fins de participação no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____ / ____ / ____.

Assinatura



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
(GRUPOS INFORMAIS OU VENDEDORES INDIVIDUAIS)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____.

Assinatura



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO V

TERMO DE RECEBIMENTO

Eu, _____, RG nº _____, CPF nº _____,
declaro, para fins de recebimento definitivo, que conferi os produtos entregues por _____,
RG nº _____, CPF nº _____, constantes da Nota Fiscal nº _____.
Declaro, ainda, que os produtos estão de acordo com as características e quantidades contratadas.

Local, ____/____/____.

Assinatura

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTROLE DE LIMITE DE VENDA

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE
INDIVIDUAL DE VENDA - GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS/AGRICULTOR INDIVIDUAL

O(A) (nome do Grupo Formal/Informal e Agricultores Individuais) _____, CNPJ/CPF nº _____, DAP jurídica/física nº _____ situado no(a) _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA, referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512/2011 e da Resolução GGPAA nº 50/2012 que regem o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____.

Assinatura

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

ANEXO VII

RELAÇÃO DAS UNIDADES HOSPITALARES PARTICIPANTES

NOME DO HOSPITAL	CNPJ	ENDEREÇO	MUNICÍPIO	BAIRRO	CEP	TELEFONE
Complexo de Pediatria Arlinda Marques	08.778.268/0002-41	Av: Alberto de Brito s/n	João Pessoa	Jaguaripe	58015-320	(83) 3218-5758
Complexo de Saúde Cruz das Armas - Maternidade Frei Damião	08.778.268/0005-94	Av: Cruz das Armas, nº 1581	João Pessoa	Cruz das Armas	58085-100	(83) 3215 -6019
Hospital de Doenças Infeccionista- Drº Clementino Fraga	08.778.268/0005-94	Rua: Ester Borges Bastos, nº 599	João Pessoa	Jaguaripe	58015-270	(83) 3218-5415
Complexo Psiquiátrico Juliano Moreira	08.778.268/00012-13	Av: Dom Pedro II, nº 1825	João Pessoa	Torre	58040-440	(83) 3218-7554
Hemocentro da Paraíba	08.778.268/0009-18	Av: Dom Pedro II, Nº 1119	João Pessoa	Torre	58013-420	(83) 3218-7600
Hospital Regional de Guarabira	08.778.268/0036-90	Av: Prefeito João Pimentel Filho, nº 447	Guarabira	Centro	58200-000	(83) 3271-4934
Hospital Regional de	08.778.268/0049-05	AV: Deputado Adalton Pereira de Lima, nº 01	Itabaiana	Loteamento Nova Itabaiana	58360-000	(83)3281-2640

COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

Itabaiana								
Hospital e Maternidade Sinhá Carneiro	08.778.268/0006-75	Rua: Bonifácio Nobrega, nº 775	Santa Luzia	Centro	58600-000	(83) 3461-2580		
Hospital Regional Infantil Noaldo Leite	08.778.268/0017-28	Rua: Hildo Menezes,	Patos	Juá Doce	58704-175	(83) 3423-2253		
Hospital Regional Deputado Janduhy Carneiro	08.778.268/0023-76	Rua: Horácio Nóbrega, s/n	Patos	Belo Horizonte	58740-000	(83) 3421-4288		
Hospital Regional de Cajazeiras	08.778.268/0020-23	Rua: Tabelaio Antônio Holanda ,s/n	Cajazeiras	Centro	58900-000	(83) 3531-3563		
Hospital Regional de Itaporanga Dr° Jose Gomes da Silva	08.778.268/0018-09	Rua: Oswaldo Cruz , nº 183	Itaporanga	Centro	58780-000	(83) 3451-2297		
Hospital Regional de Piancó–Wesclau Lopes	08.778.268/0031-86	Av: João Agripino Filho, nº302	Piancó	Ouro Branco	58765-000	(83) 3452-1518		
Hospital Regional de Sousa – Manoel Gonçalves Abrantes	08.778.268/0027-08	Rua: José Facundo de Lira, nº 433	Sousa	Jardins	58802-305	(83) 3522-2774		
Hospital Regional DE Catolé do Rocha – Dr° Américo Maia de Vascelos	08.778.268/0040-77	Rua: Castelo Branco, nº 349	Católé do Rocha	Batalhão	58884-000	(83) 3441-2280		



ANEXO VIII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº: _____/2020
CHAMADA PÚBLICA nº. 003/2018
Processo nº 300518590

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DA PARAÍBA E O(A)**

_____.

CONTRATANTE – A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DA PARAÍBA, Órgão da Administração Direta do Governo do Estado da Paraíba, situada na Avenida Dom Pedro II, n.º 1826, nesta capital, doravante denominada simplesmente “SECRETARIA”, CNPJ/MF N.º 08.778.268/0001-60, neste ato representada pelo seu Secretário, Dr. GERALDO ANTÔNIO DE MEDEIROS, brasileiro, inscrita no CPF sob o n.º 134.852.884-20 e _____, com sede na _____, denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo _____, residente e domiciliado na cidade _____, doravante denominada simplesmente “CONTRATADO”, resolvem firmar o presente Termo, mediante as cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO SUPORTE LEGAL

1.1. O presente Contrato reger-se-á pelos seguintes diplomas legais:

- a) Lei Federal nº. 12.512/2011;
- b) Decreto Presidencial nº. 7.775/2012
- c) Lei Complementar nº. 101/2000.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1. Os recursos financeiros necessários ao custeio do presente Contrato são da seguinte ordem:

- **Classificação Funcional Programática:** _____

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

3.1. Constitui objeto do presente a aquisição **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRODUZIDOS POR AGRICULTORES DE BASE FAMILIAR RURAL, ORGANIZADOS EM GRUPO FORMAL**, de acordo com as especificações do **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 003/2018**, bem como conforme itens abaixo especificados:

Item	Unid.	Quant.	Especificação	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

4.9. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

4.10. Caso o pagamento não seja efetuado até 30 (trinta) dias, após o prazo previsto no item anterior, o valor será atualizado financeiramente pelo IPCA, a partir da data final do período de seu adimplemento até o seu devido pagamento.

4.11 O valor estabelecido no contrato não poderá sofrer reajustamento na forma do § 1º da Lei 10.192/01 c/c §1º do art. 28 da Lei nº 9.069/95

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as cláusulas aqui avençadas e em obediência aos diplomas legais anteditos na Cláusula Primeira deste Contrato, notadamente na forma do artigo 54 da Lei nº 8.666/93, conjugado com o inciso XII, do artigo 55, da mesma lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA DO MATERIAL

6.1. O local de entrega dos produtos se dará conforme endereços constantes no Anexo VII, de acordo com o calendário de entregas emitido por cada unidade hospitalar semanalmente ou, ainda, consoante a necessidade de cada estabelecimento.

6.2. Os alimentos entregues deverão estar, impreterivelmente, com a embalagem inviolada e em boas condições de armazenagem, e o item entregue deverá estar de acordo com o estabelecido neste Chamamento. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em compartimento fechado, protegido do calor, vento, chuva e umidade. De acordo com a especificação do produto, poderá requerer transporte refrigerado, conforme normativa da Vigilância Sanitária. O entregador deverá estar paramentado adequadamente com calçado fechado, proteção para os cabelos e camisa fechada e com manga, com crachá devidamente identificado.

6.3. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento Definitivo, como disposto no Anexo V deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

6.4 O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue à unidade requisitante no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

6.5 A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

6.6. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas no presente Edital.

6.7. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

Definitivo, conforme Anexo V deste instrumento convocatório, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

6.8 Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

6.9. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 48(quarenta e oito) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital de Chamada Pública nº. 003/2018 e da proposta, acompanhado dos documentos exigidos no Termo de referência e no Edital;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c) Este dever implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;
- d) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- e) Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- h) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- i) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

7.2 A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado;
- d) Efetuar o pagamento no prazo previsto.



CLÁUSULA OITAVA – DA VIGENCIA E EFICÁCIA

8.1. O Contrato terá vigência até o final do exercício financeiro, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no diário oficial do Estado, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES

9.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, a **CONTRATADA** ficará sujeita, no caso de atraso injustificado assim considerado pela Administração, de execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

- a) advertência;
- b) multa de até 2% (dois por cento) por dia de atraso, limitada a 5 (cinco) dias, após o qual o contrato será considerado inexecução parcial do contrato;
- c) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, quando a **CONTRATADA**, injustificadamente, ou por motivo não aceito pela Secretaria Estadual de Saúde, deixar de atender totalmente à Autorização de Fornecimento ou à solicitação prevista no presente instrumento contratual;
- d) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com os demais órgãos que compõem a Administração Estadual, por até 05 (cinco) anos.

9.2. A justificativa para o não cumprimento da obrigação, não se aplicando a multa referida no subitem anterior, só será considerada em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito.

9.3. Com fundamento no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (CINCO) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, a licitante e a adjudicatária que:

- a) não celebrar o contrato;
- b) deixar de entregar documentação exigida no certame;
- c) ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- d) não mantiver a proposta, injustificadamente;
- e) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) cometer fraude fiscal;
- h) fizer declaração falsa;
- i) apresentar documentação falsa.

9.4 O valor da multa, aplicado após regular processo administrativo, será descontado da **CONTRATADA**, observando-se os pagamentos eventualmente devidos pelo **CONTRATANTE** ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.

9.4.1 Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o **CONTRATADO** obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contando da comunicação oficial.

9.4.2 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo **CONTRATADO** ao **CONTRATANTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

9.5 Após o trigésimo dia de atraso, o **CONTRATANTE** poderá rescindir o contrato, caracterizando-se a inexecução total do seu objeto.



CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Da decisão de **aplicar a multa**, são cabíveis os seguintes recursos, sem efeito suspensivo:

- a) pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias, contados da ciência da decisão;
- b) recurso para a autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados da ciência do indeferimento do pedido de reconsideração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1. O contrato será acompanhado e fiscalizado por servidores responsáveis pelo controle, e que será designado para esse fim, na condição de representantes da Secretaria de Estado da Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

12.1. O inadimplemento de cláusula ou condição estabelecida neste Contrato, por parte da **CONTRATADA**, assegurará à **CONTRATANTE** o direito de rescindi-lo, mediante notificação, com prova de recebimento.

12.2. Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei nº. 8.666/93, constituem motivos para a rescisão deste Contrato:

- a) atraso injustificado na execução do Contrato, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação à **CONTRATANTE**;
- b) subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto acordado, bem como a associação da **CONTRATADA** com outrem, fusão, cisão ou incorporação;

12.3. À **CONTRATANTE** é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I da Lei nº. 8.666/93, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

13.1. O presente instrumento será publicado por extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo de cinco dias úteis do mês subsequente ao de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente da **CONTRATANTE**, observando-se, sempre, as normas do Instrumento Convocatório para o processo licitatório, que se aplicam integralmente ao presente Contrato.

14.2. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital, Estado da Paraíba, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da execução deste Contrato.

14.3. E por estarem avençadas, as partes assinam o presente instrumento em cinco vias de igual teor e forma, para que produza os seus devidos e efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo consignadas.



COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA

PROCESSO Nº 300518590

EDITAL Nº 003/2018

João Pessoa, de ____ de ____ de 2020.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. Nome: _____

CNPJ-MF nº:

R.G nº:

2. Nome: _____

CNPJ-MF nº:

R.G nº: