



## ADENDO

### CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024-EDUC

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE QUITERIANÓPOLIS - CE.

A tabela com a especificação dos produtos dos gêneros alimentícios constante do Projeto Básico, foi alterado, tendo sido incluído os valores de referência, que passa a vigorar conforme a abaixo:

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QUANT. TOTAL	Valor Unitário
01.	ALFACE	Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem adequada. In natura.	Kg	3.000	15,23
02.	ACEROLA	In natura vermelha, sem lesões de origem física ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	3.000	7,57
03.	BANANA	Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.	Kg	10.000	6,38
04.	BATATA DOCE	Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, para transporte, em caixas ou sacos de polietileno de 30 Kg retornáveis.	Kg	4.000	6,28
05.	BETERRABA	Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 Kg retornáveis.	Kg	4.000	7,30
06.	COUVE	Tipo manteiga, folhas verde escuras, firmes, coloração e tamanho uniforme, livre de parasitas e larvas, sem folhas murchas e amarelas, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Talos verde ou roxo. De boa qualidade, ideal para o consumo e livre de agrotóxicos. Embalagem adequada. In natura.	Kg	2.500	11,82
07.	CARNE BOVINA	Carne bovina sem osso e com ossos, costela e bisteca. Características: in natura, aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa. Com odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Isenta de produtos químicos ou estranhos. Embalagem de 1 kg a 2 kg. Contendo rótulo com data de abate e registro do SIM. Devera ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário da Vigilância Sanitária Municipal ou outros órgãos competentes existentes.	Kg	4.000	35,82
08.	CARNE BOVINA MOÍDA	Carne bovina moída fresca, in natura, não industrializada, se segunda, com aponevrose de no máximo dez por cento, acondicionada em	Kg	4.000	31,57





ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QUANT. TOTAL	Valor Unitário
		embalagem de 1 a 2kg, com rotulo indicado a data de validade e identificação na embalagem do número do SIM.			
09.	<b>CARNE OVINA OU CAPRINA</b>	Características: Carne ovina, in natura aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa. Com odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Deverá ser proveniente de animais abatidos, sadios, sob controle sanitário da Vigilância Sanitária Municipal e outros órgãos competentes existentes. Isenta de produtos químicos ou estranhos. Embalagem de 1 kg a 2 kg. Contendo rotulo com data de abate e registro do SIM.	Kg	8.000	30,72
10.	<b>CENOURA</b>	De primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 Kg retornáveis.	Kg	4.000	9,38
11.	<b>CHEIRO VERDE</b>	Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em molho de 1 Kg. Acondicionada embalagem adequada.	Kg	2.500	16,75
12.	<b>FEIJÃO DE CORDA</b>	Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg	3.000	9,53
13.	<b>FEIJÃO TIPO FAVA</b>	Feijão tipo Fava, litro, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Embalagem 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg	2.000	13,29
14.	<b>FEIJÃO VERDE</b>	Feijão tipo Andu, litro, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Embalagem 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg	2.000	10,24
15.	<b>FILÉ DE PEIXE</b>	Característica: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, com odor e cor própria. Temperatura entre 0° e 6° c. Filé de peixe, congelado, totalmente isento de espinhas, embalagem de 1 Kg, contendo data de validade, espécie e origem e rotulo e registro no SIM.	Kg	8.000	26,62
16.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Farinha de mandioca de boa qualidade, sem sujidades. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem plástica transparente contendo 01 kg.	Kg	1.500	7,81
17.	<b>GALINHA CAIPIRA MELHORADA</b>	Congelada, com embalagem apropriada, livre de impurezas. Características: aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa. Com odor característico	Kg	10.000	25,07





ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QUANT. TOTAL	Valor Unitário
		e cor própria. Temperatura entre 0° e 6° C. Embaladas em sacos plásticos transparentes cortados ao meio. Deverá ser proveniente de animais abatidos, sadios, sob controle sanitário da Vigilância Sanitária Municipal ou outro órgão competente. Contendo rotulo com data de abate e registro do SIM. Devem apresenta-se isentos de produtos químicos ou estranhos.			
18.	FRUTA SAZONAL: GOIABA	Frutas frescas, que possa ser servida de sobremesa, que seja aproveitada em sua época sazonal frutos com 70 a 80 % de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidade, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada. Goiaba, 1ª qualidade, vermelha, tamanho médio, íntegra, grau de maturação médio, unidade 1.0 quilograma.	Kg	4.000	8,43
19.	JERIMUM	Abóbora/Jerimum – de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg.	Kg	1.500	5,33
20.	LARANJA PÊRA	Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.	Kg	5.000	7,71
21.	LIMÃO	LIMÃO in natura. Fruta com apresentação adequada, madura, mas não passado e/ou deteriorada e íntegra.	Kg	1.000	8,16
22.	MACAXEIRA	De primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 Kg retornáveis.	Kg	3.500	6,72
23.	MAMÃO	De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 Kg retornáveis.	Kg	4.000	4,87
24.	MILHO VERDE	Milho verde in natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	Kg	6.000	5,77
25.	FRUTA SAZONAL: MANGA	Frutas frescas, que possa ser servida de sobremesa, que seja aproveitada em sua época sazonal frutos com 70 a 80 % de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidade, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada. Manga, 1ª qualidade, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, sem lesões de origem física, com grau de maturação adequado, acondicionadas em sacos de polietileno	Kg	6.000	5,93





ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QUANT. TOTAL	Valor Unitário
		frestados, com identificação do peso, unidade 1.0 quilograma.			
26.	MELANCIA	Melancia fresca, frutos com 70 % a 80 % de maturação, com aspecto cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo se bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	Kg	12.000	3,76
27.	OVOS DE GALINHA CAIPIRA MELHORADA	Apresentar casca lisa integra sem deformação pouco porosa resistente com calcificação uniforme e formato característico isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Livres de sujidades, em bandeja de PVC com 30 unidades cada.	BANDEJA	5.000	30,25
28.	PIMENTÃO	Ótima qualidade, tamanho e colorações uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionadas, para transporte, em caixas de polietileno de 15 Kg retornáveis.	Kg	1.000	10,43
29.	PIMENTA DE CHEIRO	PIMENTA, Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	800	13,13
30.	POLPA DE FRUTA	Polpa de frutas, sabor <b>goiaba</b> de acordo com a sazonalidade de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, não homogeneizado, sem adição de açúcar, em embalagem primária plástica transparente e atóxica com conteúdo de 01 kg, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade.	Kg	2.000	10,63
31.	POLPA DE FRUTA	Polpa de frutas, sabor <b>manga</b> de acordo com a sazonalidade de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, não homogeneizado, sem adição de açúcar, em embalagem primária plástica transparente e atóxica com conteúdo de 01 kg, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade.	Kg	2.000	9,90
32.	POLPA DE FRUTA	Polpa de frutas, sabor <b>caju</b> de acordo com a sazonalidade de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, não homogeneizado, sem adição de açúcar, em embalagem primária plástica transparente e atóxica com conteúdo de 01 kg, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade.	Kg	2.000	12,12
33.	POLPA DE FRUTA	Polpa de frutas, sabor <b>acerola</b> de acordo com a sazonalidade de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, não homogeneizado, sem adição de açúcar, em embalagem primária plástica transparente e atóxica com conteúdo de 01 kg, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade.	Kg	2.000	10,08
11,0634.	TOMATE	Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem	Kg	6.000	11,06



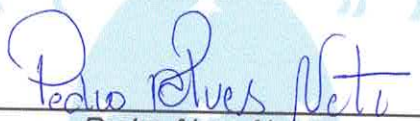


PREFEITURA DE  
QUITERIANÓPOLIS

*Cada vez melhor!*

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QUANT. TOTAL	Valor Unitário
		física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 30 kg retornáveis.			
35.	TOMATE CEREJA	Tomate cereja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física, mecânica, rachaduras e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	2.000	14,36

Quiterianópolis - CE, 06 de março de 2024.



Pedro Alves Neto

Secretário de Educação

