



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preço para aquisição parcelada de hortifrutí, com entrega ponto a ponto para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação tem por objeto o registro de preço para aquisição parcelada, com entrega ponto a ponto, de hortifrutí para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

2.2. A necessidade da contratação decorre, primordialmente, da obrigação do Poder Público Municipal em garantir a oferta de alimentação adequada, saudável e balanceada aos estudantes da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE – Lei 11.947/2009). Tal política pública contribui diretamente para a melhoria do desempenho escolar, da permanência na escola e da promoção da segurança alimentar e nutricional.

2.3. O cardápio da alimentação escolar é elaborado por profissionais habilitados do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), observando rigorosamente os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PNAE, o que exige a disponibilização contínua de gêneros alimentícios diversificados essenciais para o adequado aporte de nutrientes indispensáveis ao desenvolvimento dos estudantes.

2.4. Os produtos hortifrutí são fontes primárias de vitaminas, minerais, fibras e compostos bioativos essenciais ao adequado desenvolvimento físico, cognitivo e imunológico dos estudantes. A ingestão regular desses alimentos está diretamente associada à prevenção de deficiências nutricionais, ao fortalecimento do sistema imunológico e à promoção da saúde geral dos alunos, refletindo positivamente no processo de aprendizagem, na concentração e no desempenho escolar. Além de sua relevância nutricional, os hortifrutís desempenham importante função educativa no ambiente escolar, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. A oferta contínua e diversificada desses alimentos estimula o consumo consciente e auxilia na construção de uma cultura alimentar equilibrada.

2.5. Importa ressaltar, que a natureza altamente perecível dos produtos hortifrutí impõe a necessidade de estruturação de um modelo de contratação que privilegie aquisições frequentes, logística eficiente e distribuição descentralizada. A adoção de fornecimento parcelado, com entrega ponto a ponto diretamente nas unidades escolares, garante o frescor, a qualidade sanitária e a preservação do valor nutricional dos alimentos, além de minimizar perdas e desperdícios.

2.6. A utilização do sistema de registro de preços mostra-se plenamente justificada, em razão da variabilidade da demanda ao longo do exercício, decorrente de fatores como flutuação do número de alunos atendidos, ajustes nos cardápios, sazonalidade dos produtos e eventuais necessidades supervenientes. Tal sistemática confere maior eficiência à gestão pública, assegurando flexibilidade, economicidade e racionalização dos estoques, em consonância com os princípios da administração pública previstos na legislação vigente.

2.7. Dessa forma, evidencia-se que a presente contratação constitui medida indispensável à efetivação de política pública essencial, voltada à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino, ao adequado desenvolvimento educacional e ao fiel cumprimento das obrigações legais e institucionais do Município de Cravinhos.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objetivo de contratação é classificado com bens e serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XII, da Lei Federal 14.133/2021.

3.2. Ser do ramo do objeto da licitação.

3.3. Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias.

3.4. Apresentar à contratante:

- Certidão negativa débitos relativos crédito tributário federais.
- Certidão negativa débitos relativos crédito tributário estaduais.
- Certidão negativa débitos relativos crédito tributário municipais.
- Certidão de regularidade de FGTS.



- Certidão negativa de débitos trabalhistas.
 - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da empresa.
- 3.5. Nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, a licitante deverá apresentar documentação de qualificação técnica que comprove aptidão para executar o objeto contratual, consistente no fornecimento dos itens licitados, com padrões de qualidade e volume compatíveis com as exigências desta contratação.
- 3.6. Será exigida a apresentação de pelo menos um atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução anterior de serviços ou fornecimento de materiais de natureza semelhante, com características técnicas compatíveis, realizados por período mínimo de seis meses, podendo esse prazo ser cumulativo, em períodos sucessivos ou não, conforme permite o §1º do art. 67 da Lei n.º 14.133/2021.
- 3.7. O atestado deverá conter no mínimo as seguintes informações básicas: nº do contrato, o período de vigência, a relação dos produtos com seus quantitativos fornecidos e estar devidamente assinado por representante autorizado.
- 3.8. Deverá ser juntado ao atestado cópia da nota fiscal eletrônica de fornecimento referente ao período apresentado no atestado, para fins de diligência e apreciação.
- 3.9. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da concorrente ou pela própria concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da concorrente.
- 3.10. Não serão aceitos atestados apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos de mercadorias ou prestação de serviços.
- 3.11. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas físicas ou sem identificação da pessoa jurídica e seu responsável que o assinou, salvo, se por motivo de diligência, possa ser comprovado a sua veracidade.
- 3.12. A empresa contratada deverá possuir estrutura operacional e logística compatível com o fornecimento de hortifruti, devendo dispor de maquinário industrial apropriado, equipe técnica especializada, estoque mínimo de insumos, além de transporte adequado para a entrega do objeto. Deverá assegurar a disponibilidade contínua e o cumprimento dos prazos de entrega conforme solicitação desta secretaria.
- 3.13. Todos os produtos fornecidos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas definidas no Termo de Referência.
- 3.14. É requisito essencial o cumprimento rigoroso dos prazos de entrega estabelecidos. A empresa deverá dispor de estrutura produtiva e logística flexível e eficiente, que permita o atendimento ágil e seguro da solicitação de entrega do objeto, sob pena de sanções previstas no edital e na legislação aplicável, inclusive advertência, multa e eventual rescisão contratual.
- 3.15. 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).
- 3.16. 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.
- 3.17. 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.
- 3.18. A empresa contratada deverá manter regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e cadastral durante toda a vigência do contrato, além de observar integralmente as normas legais pertinentes às contratações públicas. Também será exigido o cumprimento de boas práticas ambientais e sociais, especialmente quanto ao uso responsável de materiais, descarte correto de resíduos, não utilização de trabalho infantil ou análogo ao escravo, e respeito às condições dignas de trabalho. A contratada deverá ainda manter canal de comunicação acessível com a Administração, para o acompanhamento das entregas e solução célere de eventuais intercorrências, sempre pautando sua atuação pelos princípios da boa-fé, eficiência, economicidade e responsabilidade contratual.
- 3.19. Requisitos gerais do fornecimento:
- 3.19.1. Fornecimento de produtos hortifruti in natura, de primeira qualidade;
 - 3.19.2. Produtos frescos, íntegros, sem sinais de deterioração, pragas ou danos físicos;
 - 3.19.3. Atendimento às normas sanitárias vigentes, especialmente da vigilância sanitária e órgãos de controle;
 - 3.19.4. Realização de entregas parceladas, conforme cronograma e demanda da Secretaria;
 - 3.19.5. Entrega ponto a ponto diretamente nas unidades escolares indicadas;
 - 3.19.6. Transporte adequado, em veículos higienizados e, quando necessário, refrigerados;
 - 3.19.7. Embalagens apropriadas que garantam a integridade dos produtos;
 - 3.19.8. Substituição imediata de produtos em desacordo com as especificações.



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



4. QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. Eventual aquisição material escolar e de papeleria em geral, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	Valor Un Médio R\$	Valor total R\$
1	<p>ALHO IN NATURA SEM CASCA EMBALADO À VÁCUO - descrição do produto: nacional ou estrangeiro, in natura, dente descascado.</p> <p>Descrição do objeto: é a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por alho de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor.</p> <p>Características gerais: o alho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em dentes descascados em sacos plásticos de 1 kg, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	1.800	R\$ 32,42	R\$ 58.356,00
2	<p>REPOLHO - descrição do objeto: é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bívidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência.</p> <p>Características gerais: o repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigado dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	2.500	R\$ 5,23	R\$ 13.075,00
3	<p>VAGEM - descrição do objeto: planta herbácea de caule flexível com folhas compostas verdes e flores branco-avioletadas, seguidas de frutos do tipo vagem. A vagem é um legume utilizado como alimento.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por vagem de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade</p>	KG	260	R\$ 19,51	R\$ 5.072,60



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: a vagem própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a vagem deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
4	<p>BATATA DOCE - descrição do objeto: é a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por batata doce de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: a batata doce própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, colhida pela madrugada e abrigada dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos ; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	2.000	R\$ 5,28	R\$ 10.560,00
5	<p>ALFACE - descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência.</p> <p>Características gerais: a alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigado dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Maço com 02 pés de alface, com peso mínimo de 600 g</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço com peso mínimo de 600 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura</p>	MÇ	2.000	R\$ 7,52	R\$ 15.040,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
6	<p>CHEIRO VERDE - parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características gerais: o cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Peso mínimo de 200 g. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço de 200 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	MÇ	1.000	R\$ 7,12	R\$ 7.120,00
7	<p>ABACAXI PÉROLA - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo imediato; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livre de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O peso deve ter no mínimo 1,5 kg. A 2kg (abacaxi graúdo). Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1,5 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	UN	4.000	R\$ 9,71	R\$ 38.840
8	<p>ABOBRINHA BRASILEIRA MIÚDA - é o fruto, polpa ou semente, utilizado como alimento em seu estado natural. Características gerais: legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, colhida pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>	KG	660	R\$ 5,51	R\$ 3.636,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
9	<p>MELANCIA - peso mínimo de 9 kg cada. Descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura".</p> <p>Classificação: constituída por melancia de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes.</p> <p>Não será permitido manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: a melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: A melancia deverá ter peso mínimo de 9 kg, deverá ser entregue acondicionada em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	4.500	R\$ 4,73	R\$ 21.285,00
10	<p>ALMEIRÃO - tipo pão de açúcar descrição do objeto: é a parte geralmente verde da hortaliza utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por almeirão de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência.</p> <p>Características gerais: o almeirão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigado dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Características microbiológicas: deverá obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10 (2) / g; salmonela: ausência em 25 g.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 600 g.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p>	MÇ	500	R\$ 8,31	R\$ 4.155,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
11	<p>BANANA NANICA – Caixa 20 kg – 120 unidades. Descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta destinado ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por banana nanica de ótima qualidade, sem defeito, bem desenvolvida e madura que apresentem tamanho cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larva.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 cacho, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em caixas de 20 kg com 120 unidades, acondicionadas em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	8000	R\$ 5,54	R\$ 44.320,00
12	<p>TOMATE - descrição do objeto: é o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Características gerais: legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	10.000	R\$ 7,92	R\$ 79.200,00
13	<p>MILHO VERDE – BANDEJA COM 5 ESPIGAS - contendo 750 gramas. Descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por milho verde de ótima qualidade sem defeitos, em espiga, descascado, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes.</p> <p>Características gerais: o milho verde deverá ser próprio para o consumo, ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique</p>	BD	1.200	R\$ 9,79	R\$ 11.748,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 5 unidades, contendo 750 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em pacotes com 5 unidades (5 espigas grandes) debulhados, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
14	<p>CEBOLA - descrição do objeto: é a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: esta classe será constituída por cebola de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	12.000	R\$ 6,04	R\$ 72.480,00
15	<p>MANGA - descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: constituída por manga de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	10.000	R\$ 7,51	R\$ 75.100,00
16	<p>MAMÃO FORMOSA - descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: constituída por mamão formosa de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: o mamão formosa próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau</p>	KG	3.300	R\$ 7,97	R\$ 26.301,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
17	<p>ACELGA - o produto deverá ser de ótima qualidade; folhas verdes; sem defeitos, sem traços de descoloração; intactas, firmes e bem desenvolvidas, frescas, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes. O peso mínimo 2 kg. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 02 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	UN	2.000	R\$ 10,54	R\$ 21.080,00
18	<p>COUVE MANTEIGA - classificação: extra. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve ser procedente de vegetais genuínos e são, ser fresca, abrigada dos raios solares, estar livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto as características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 400 g. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço de mínimo 400 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	MÇ	600	R\$ 7,79	R\$ 4.674,00
19	<p>KIWI NACIONAL – Bandeja com 500 gramas. É a fruta destinada ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por kiwi de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: o kiwi próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes frutos genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau</p>	BD	360	R\$ 22,13	R\$ 7.966,80



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 bandeja de 500 gramas, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em bandejas plásticas, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
20	<p>LARANJA – Caixa 20 kg. Descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por laranja de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvida e madura que apresente tamanho, cor e conformação uniformes. Não será permitido manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em caixas com 20 kg, acondicionadas em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	5.000	R\$ 6,39	R\$ 31.950,00
21	<p>MAÇÃ GALA – Caixa 18 kg. Descrição do objeto é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por maçã gala de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: a maçã própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela</p>	KG	12.000	R\$ 11,58	R\$ 138.960,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em caixas de 18 kg, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
22	<p>MARACUJÁ AZEDO - descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura".</p> <p>Classificação: constituído por maracujá azedo de ótima qualidade sem defeito, bem desenvolvido e maduro, deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: o maracujá azedo próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	200	R\$ 14,91	R\$ 2.982,00
23	<p>PEPINO - descrição do objeto: é um legume utilizado como alimento.</p> <p>Classificação: Esta classe será constituída por pepino de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvido com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	4.000	R\$ 5,57	R\$ 22.280,00
24	<p>PERA WILLIANS – Caixa com 19 kg. CAT-01. Descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". A pera é uma fruta de polpa macia e suculenta, pertencente à família Rosaceae.</p> <p>Classificação: constituída por pera de ótima qualidade sem defeito, bem desenvolvida e madura que apresente tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca: pode variar entre verde, amarela e dourada de acordo com o seu amadurecimento; polpa: cor branca, macia-fundente, granulosa, doce, não ácida e sumarenta.</p>	KG	4.000	R\$ 14,54	R\$ 58.160,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Características gerais: a pera própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes;</p> <p>Características microbiológicas: deverá obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 10.2/g Salmonela: Ausência em 25g.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em caixas contendo 19 kg, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
25	<p>PIMENTÃO AMARELO - descrição do objeto: o pimentão é um vegetal encontrado no tipo amarelo. Internamente ele é oco, possuindo sementes pequenas e achatadas. Utilizado com alimento em seu estado natural. Classificação: esta classe será constituída como pimentão amarelo de ótima qualidade, sem defeitos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nos pimentões que afetem a sua conformação e sua aparência. Características gerais: o pimentão amarelo próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	120	R\$ 18,75	R\$ 2.250,00
26	<p>PIMENTÃO VERDE - descrição do objeto: o pimentão é um vegetal encontrado no tipo verde. Internamente ele é oco, possuindo sementes pequenas e achatadas. Utilizado com alimento em seu estado natural. Classificação: esta classe será constituída como pimentão verde de ótima qualidade, sem defeitos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nos rabanetes que afetem a sua conformação e sua aparência. Características gerais: o pimentão verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p>	KG	120	R\$ 11,33	R\$ 1.359,60



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
27	<p>PIMENTÃO VERMELHO - descrição do objeto: o pimentão é um vegetal encontrado no tipo vermelho. Internamente ele é oco, possuindo sementes pequenas e achatadas. Utilizado com alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída como pimentão vermelho de ótima qualidade, sem defeitos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nos rabanetes que afetem a sua conformação e sua aparência.</p> <p>Características gerais: o pimentão vermelho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue.</p> <p>A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	120	R\$ 18,96	R\$ 2.275,20
28	<p>REPOLHO ROXO - descrição do objeto: é a parte geralmente roxa das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída como repolho roxo de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas roxas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bívidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência.</p> <p>Características gerais: o repolho liso roxo próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigado dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue.</p> <p>A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	1.500	R\$ 7	R\$ 10.500,00
29	<p>TANGERINA – Caixa com 20 kg - descrição do objeto: é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”.</p> <p>Classificação: constituída por tangerina de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: a tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições</p>	KG	5.000	R\$ 10,07	R\$ 50.350,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em caixas de 20 kg, acondicionadas em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
30	<p>ABACATE - é o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinado ao consumo "in natura".</p> <p>Classificação: constituída por abacate de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: o abacate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos.</p> <p>Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	2.000	R\$ 9,90	R\$ 19.800,00
31	<p>BERINJELA - Descrição do objeto: é a parte do fruto desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: esta classe será constituída por berinjela de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvida com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, murchas ou foscas.</p> <p>Características gerais: a berinjela própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p>	KG	600	R\$ 8,24	R\$ 4.944,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
32	<p>BRÓCOLIS - classificação: extra, é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Deve apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Deve estar fresco e isento de insetos, enfermidades e de danos por eles provocados, estar livres de folhas externas sujas de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 300 g. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 300 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	UN	680	R\$ 11,44	R\$ 7.779,20
33	<p>MORANGO – Bandeja com 250 gramas cada. Fruta destinada ao consumo “in natura”. Classificação: constituída por morangos de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características gerais: o morango próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes frutos genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada. Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 bandeja de 250 gramas, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação. Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora. Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em bandejas plásticas em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	BD	750	R\$ 12,29	R\$ 9.217,50
34	<p>MELÃO - peso mínimo de 2 kg cada. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: constituída por melão de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: o melão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e</p>	KG	6.000	R\$ 9,01	R\$ 54.060,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 2 kg devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue melões com peso mínimo de 2 kg cada, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
35	<p>GOIABA - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo imediato; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livre de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	3.500	R\$ 8,77	R\$ 30.695,00
36	<p>CENOURA - parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada com alimento. Classificação: esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: a cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvida com tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	5.500	R\$ 5,67	R\$ 31.185,00
37	<p>MANDIOQUINHA SALSA – extra A. É a raiz, utilizada como alimento em seu estado natural. Características gerais: legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, colhida pela</p>	KG	600	R\$ 18,96	R\$ 11.376,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>madrugada e abrigada dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
38	<p>CHUCHU - descrição do objeto: é o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por chuchu de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigado dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	4.000	R\$ 6,10	R\$ 24.400,00
39	<p>BETERRABA - descrição do objeto: é a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por beterraba de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: a beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isenta de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	KG	1.000	R\$ 5,66	R\$ 5.660,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
40	<p>COUVE FLOR - classificação: extra. É a parte geralmente branca das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por couve-flor de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. A verdura própria para consumo deve estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estar livres de folhas externas sujas de terra aderente; estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 300 g.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de no mínimo 300 g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	UN	680	R\$ 12,33	R\$ 8.384,40
41	<p>BATATA INGLESA - é a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: a batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, colhida pela madrugada e abrigada dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	15.000	R\$ 6,22	R\$ 93.300,00
42	<p>LIMÃO TAITI – o limão taiti é uma fruta cítrica das espécies de limeiras ácidas, trata-se fruto redondo, pequeno e muito suculento. É o produto procedente da frutificação de uma planta são destinada ao consumo "in natura".</p> <p>Classificação: constituída por limão taiti de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Características gerais: o limão taiti próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa</p>	KG	200	R\$ 4,97	R\$ 994,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
43	<p>AGRIÃO - classificação - Extra. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, ser frescas, abrigadas dos raios solares, estar livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto as características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 200 g.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço de no mínimo 200g, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	MÇ	200	R\$ 7,63	R\$ 1.526,00
44	<p>RABANETE - descrição do objeto: é a parte da raiz, tuberosa, comestível de cor vermelha e sabor picante, utilizada com alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída como rabanete de ótima qualidade, sem defeitos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nos rabanetes que afetem a sua conformação e sua aparência.</p> <p>Características gerais: o rabanete próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	KG	40	R\$ 20,93	R\$ 837,20
45	<p>ABÓBORA CABOCHA DESCASCADA E PICADA EM CUBOS -. É o fruto, polpa ou semente, utilizado como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por abóbora cabocha de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade</p>	KG	3.000	R\$ 16,59	R\$ 49.770,00



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	<p>no tamanho e cor. Não serão permitidos legumes inteiros, com cascas e deverá ser picada em cubos.</p> <p>Características gerais: a cabocha própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, colhido pela madrugada e abrigada dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidade e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue descascada e picada em cubos acondicionado em saco para alimentos resistente, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>				
46	<p>RÚCULA - descrição do objeto: é a parte geralmente verde da hortaliça utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por rúcula de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência.</p> <p>Características gerais: a rúcula própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 300 g.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em maços acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	MÇ	400	R\$ 8,34	R\$ 3.336,00
47	<p>MANDIOCA DESCASCADA - congelada, é a raiz, utilizada como alimento em seu estado natural.</p> <p>Classificação: esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas partes amolecidas ou estragadas.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo descongelamento, partes escuras ou emboloradas. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 kg, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve conter rotulagem vigente com data de validade. O alimento deve estar embalado à vácuo e congelado. O produto deverá ser entregue contendo 1 kg, acondicionado em monoblocos plásticos térmicos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão sem refrigeração a temperatura adequada.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p>	KG	580	R\$ 11,31	R\$ 6.559,80



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



	Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora. O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.				
48	<p>CHICÓRIA - classificação: extra, parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentar grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma, cor e sabor; estar livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar livres de folhas sujas e com terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Quanto as características microbiológicas: padrões ANVISA.</p> <p>Quanto as características microscópicas: não deverá apresentar sujidades e parasitas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Peso mínimo de 350 g.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 maço, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em maços, acondicionados em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	MÇ	600	R\$ 7,22	R\$ 4.332,00
49	<p>UVA CRINSON ROSADA SEM SEMENTE - Bandeja com 500 gramas. É a fruta destinada ao consumo "in natura".</p> <p>Classificação: constituída por uva rosada sem semente, de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a uva crinson própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes frutos genuínos e são. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Não serão aceitos itens contendo rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p> <p>Estimativa de consumo: as quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor.</p> <p>Amostra: apresentar 1 (uma) amostra de 1 bandeja de 500 gramas, devidamente identificada, correspondente àquela a ser entregue, com rótulo contendo todas as informações pertinentes sobre o item a ser entregue. A amostra deverá estar identificada com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não será avaliada amostra sem identificação.</p> <p>Pedido: os pedidos serão comunicados via email pela unidade gestora.</p> <p>Embalagem: deverá ser entregue em bandejas plásticas, acondicionado em monoblocos plásticos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Entrega: 1 vez por semana ou de acordo com a requisição, ponto a ponto nos endereços determinados pela unidade gestora.</p> <p>O veículo deverá estar das 7 às 13 horas nas unidades escolares, acompanhada da cópia do pedido para conferência.</p>	BD	340	R\$ 14,44	R\$ 4.909,60

4.2. Os itens solicitados deverão atender às especificações definidas neste termo de referência.

4.3. Exigência de amostras, laudos e certificações:

4.3.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar duas amostras bem como laudos e certificados solicitados na tabela acima.

4.3.2. As amostras serão analisadas a fim de averiguar a qualidade do material/produto ofertado, bem como do atendimento das especificações constantes no termo de referência, visando determinar se atendem com eficácia ao fim a que se destinam.



- 4.3.3. As amostras, laudos e certificações deverão ser enviadas no prazo máximo de 72 horas não prorrogáveis após a convocação. Deverão ser entregues ao Departamento de Alimentação Escolar, sito à rua Cerqueira César, 136 – Centro – Cravinhos.
- 4.3.4. As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do licitante e do processo licitatório.
- 4.3.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.3.6. As despesas decorrentes da apresentação e entrega das amostras correrão única e exclusivamente por conta do licitante.
- 4.3.7. Os produtos apresentados como amostras serão colocados à disposição do Departamento de Alimentação Escolar e poderão ser abertos, manuseados e utilizados, sendo que os itens que forem apresentados como amostra, não poderão ser computados na quantidade total a ser entregue. As amostras recebidas serão válidas somente para esta licitação.
- 4.3.8. Em sendo aprovada a amostra, o licitante será declarado vencedor e ficará obrigado a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste termo de referência.
- 4.3.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 4.3.10. As amostras apresentadas serão analisadas por comissão técnica designada pela Secretaria da Educação e pelo Departamento de Alimentação Escolar, para fins de verificação da conformidade com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência, ocasião em que será emitido o parecer de aprovação ou reprovação das amostras. Serão avaliados: aparência, cor, odor, sabor e textura.
- 4.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 4.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 4.6. O objeto deverá respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando danos ao meio ambiente, atendendo critérios de sustentabilidade sempre que possível.
- 4.7. A contratada deve atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade com a IN 01/2010 SLTI.

5. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será permitida a subcontratação na presente contratação, visando a garantia do cumprimento das condições, qualidade do objeto e a segurança jurídica das partes envolvidas, assegurando o fiel cumprimento dos termos estabelecidos neste instrumento.

6. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO

- 6.1. A proposta de preço deverá compreender todas as despesas decorrentes a completa execução e entrega do objeto descrito no item 3 deste termo de referência.
- 6.2. As entregas deverão ocorrer semanalmente ou conforme a necessidade da secretaria requisitante após autorização de fornecimento.
- 6.3. A entrega deverá ser ponto a ponto em dias úteis (de segunda a sexta-feira no horário das: 7 às 13 horas, acompanhada da cópia do pedido para conferência) nos endereços a seguir:

Local
Secretaria Municipal de Educação -- Rua Cerqueira César, 136 – Bairro: Centro
CEMEI Vally Damião - Rua Manoel Margatho, 43 - Jardim Primavera
CEMEI Guilherme Favatti - Rua Luís Sartori, 155 - João Berbel II
CEMEI Neide Maria Pereira dos Reis - Rua José Ismael Agostinetti, 02 - Jardim Santana
CEMEI Victória Aparecida Berbel Meneghel - Rua José Daniel, Lote 01 - Quadra 14 - Jardim Santana
CRECHE das Irmãs Franciscanas - Av. Rita Cândida Nogueira, 624 - Centro



MUNICÍPIO DE CRAVINHOS/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



CEMEI Antonio Rodrigo Mariano -Rua Giulia Mosna, 172 - Jd Júlia
CEMEI José Augusto Galan Fernandes - Rua Soldado Raimundo Xavier, 17 - Jd Sta Cruz
EMEB Major Victor Ramos - Rua Cesário Motta, 714 - Centro
EMEB Maria Antônia Lo Turco - Rua Nicolau Carneiro Leão, 187 - João Itamarati II
EMEB João Buccini - Rua Carlo Martinelli, 14 - Vila Cláudia
EMEB Abdul Massy Rahme - Av. Cel. José Nogueira Terra, 245 - Santa Cecília
EMEB Moacyr Martins dos Santos - Rua Horácio Sabino Coimbra, 397 - Jardim Alvorada
EMEB João Nogueira - Av. Rita Cândida Nogueira, 137 - Centro
EMEB Maria Virgínia Matarazzo Ippólito - Rua Victório Molezini, 32 - João Berbel II
EMEB Antônio Joaquim da Silva - Rua Ida Campioni Salomão, 26 - Francisco Castilho
EMEB Maria Helena Callegari Damião - Rua Mateus Faria, 380 – Terras de Cravinhos
APAE - Rua 1º de Maio, 179 - Santa Cecília
Departamento de Alimentação Escolar – Rua Cerqueira César, 136 – Bairro: Centro – (16) 3951-2223

6.4. O aceite dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade civil da Contratada por vícios de quantidade ou qualidade do serviço ou disparidade com as especificações técnicas exigidas no edital ou atribuídas pela Contratada, verificados posteriormente, garantindo-se à Contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n. 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.5. O objeto a ser ofertado deverá ser conforme os padrões usuais de mercado, com identificação, quando for o caso, do fabricante, marca, modelo e demais características e especificações técnicas essenciais que permita a aferição pela secretaria requisitante, de seu padrão de qualidade e desempenho.

6.6. A garantia do objeto é a garantia assegurada aos materiais entregues ou aos serviços executados pela contratada contra defeitos de fabricação, instalação e/ou funcionamento do objeto contratado, responsabilizando-se a contratada pela sua substituição, assistência técnica ou reparação do serviço.

6.7. O recebimento do objeto deste termo, deverá estar em conformidade com Art 140 da Lei 14.133/21: II - em se tratando de compras:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

§ 1º O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

§ 2º O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§ 3º Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato.

6.8. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e nem ético profissional da contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas.

6.9. A empresa proponente que vier a ser contratada será responsável pela substituição, reposição, assistência técnica ou reparação do objeto porventura executado com defeito, danificado ou não compatível com as especificações deste termo e de sua proposta, arcando, inclusive, com a totalidade do ônus decorrente do cumprimento da garantia.

6.10. A Secretaria requisitante reserva-se o direito de, a qualquer tempo, previamente ao aceite, ou durante o prazo de garantia do produto ofertado e entregue, proceder a análise técnica e de qualidade do serviço, diretamente ou por intermédio de terceiros por ela escolhido. Se rejeitados, deverão ser substituídos imediatamente pela Contratada, sem qualquer ônus ou custo adicional para a contratante.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento ocorrerá em até 30 dias a partir da entrega da Nota Fiscal cuja emissão deverá ser feita somente após a conferência, aceitação e recebimento do objeto feita pela Secretaria Requisitante.

7.2. Entregas de NFs e roteiros assinados pelas merendeiras referentes às entregas nas unidades escolares deverão ser entregues no endereço: Rua Cerqueira César, 136 – Bairro: Centro em expediente normal, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h00min às 11h00min, e das 12:30 as 16:00min

7.3. A inadimplência da Contratada com relação aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais ou



indenizações não transfere à contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado, de acordo com o artigo 121, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. A ata de registro de preços terá vigência de 12 meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que mantidas as condições vantajosas para a administração e comprovada a necessidade dos produtos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos.

9.2. Notificar, por escrito e verbalmente, à contratada sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção.

9.3. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais.

9.4. Prestar à contratada todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto.

9.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta.

9.6. Colocar à disposição da contratada os elementos e informações necessárias à execução do objeto.

9.7. Não permitir que o pessoal da contratada execute tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

9.8. Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos serviços a serem prestados.

9.9. Efetuar, quando julgar necessário, inspeção e vistoria dos serviços prestados, ou já previamente em execução, colocados à sua disposição, com a finalidade de verificar as condições em perfeita concordância com a proposta e o presente instrumento contratual.

9.10. Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste termo.

9.11. Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento.

9.12. Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a contratada de seus direitos adquiridos.

9.13. Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da secretaria requisitante.

10.2. Realizar a entrega conforme a solicitação da secretaria requisitante.

10.3. Comunicar à Secretaria requisitante qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

10.4. Arcar com todos os ônus e encargos decorrentes da entrega do objeto nos endereços estabelecidos no item 5 deste termo.

10.5. Responsabilizar-se integralmente pelo fiel cumprimento da entrega do objeto nas condições previstas neste termo, prestando todos os esclarecimentos solicitados, cujas reclamações se obrigam a atender no prazo imediato.

10.6. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados às instalações eventualmente provocados por seus funcionários.

10.7. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, comerciais e previdenciários resultantes do fornecimento.

10.8. A contratada responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes de transportes dos materiais.

10.9. Comunicar à secretaria requisitante, 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.

10.10. Manter, durante o período de vigência da ata de registro de preços, todas as condições que ensejaram sua habilitação e qualificação no certame licitatório.

10.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo participante, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no termo de referência ou na ata de registro de preços.



11. DA PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

11.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO

12.1. O contrato e/ ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

12.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

12.5. Deverá a empresa contratada entregar o objeto dentro dos padrões técnicos de qualidade exigidos pelas normas e regulamentos atinentes ao mesmo.

12.6. Qualquer anomalia ou divergência, deverão os fiscais de serviço entrar em contato com a responsável pela fiscalização do contrato e/ ou instrumento equivalente.

12.7. Durante todo o período de vigência deste contrato e/ ou instrumento equivalente, a contratada deverá manter preposto aceito pela contratante, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

12.8. A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações.

12.9. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo Contratante.

12.10. A gestão e acompanhamento do contrato e/ ou instrumento equivalente será executado pela secretaria requisitante, através de servidor devidamente designado, a fim de acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados conforme a tabela a seguir:

Secretaria requisitante	Gestor de contrato	Fiscal de contrato
Secretaria Municipal de Educação	Márcia Fernandes Donato	Maryana Gonçalves Correia Salinas

12.11. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

12.12. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

12.13. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

12.14. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

12.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

12.16. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

12.17. O fiscal se responsabilizará entre outras atribuições:

- Conferência e avaliação dos materiais.
- Pelo recebimento das Notas Fiscais/Faturas, como também, realizar a devida conferência, para verificar se está em conformidade com as especificações do Termo de Referência.
- Pelas anotações em registro próprio, de todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas a



seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

12.18. Caso a contratada, quando acionada pela fiscalização, não cumprir suas determinações serão aplicadas as sanções previstas no Contrato e na legislação vigente.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Conforme previsto no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021 a contratada será responsabilizado administrativamente em caso de:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Conforme previsto no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021 serão aplicadas ao responsável pelas infrações as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. A aplicação das sanções levará em consideração: a natureza e a gravidade da infração, a peculiaridade do caso concreto, circunstâncias agravantes ou atenuantes, danos para Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. A sanção prevista na alínea b do item 12.2 não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 11.1 deste termo de referência.

13.5. A aplicação das sanções previstas no item 12.2 não exclui em alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a esta secretaria.

13.6. Dada a aplicação das sanções previstas no item 12.2, será facultada a defesa da contratada o prazo de 15 (quinze) dias úteis para sua defesa.

Márcia Fernandes Donato
Gestor de contrato

Maryana Gonçalves Correia Salinas
Fiscal de contrato