



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 021/2024
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 005/2024

Em análise do Processo Administrativo nº 021/2024, Edital de Dispensa de Licitação nº 005/2024, e de todos os Documentos que integram este Processo de Dispensa, incluindo a Chamada Pública nº 001/2024, **HOMOLOGO** o presente Processo, com a conseqüente contratação, consoante adiante descrito:

Fundamento Legal: A presente Dispensa de Licitação encontra fundamento legal no artigo 14, § 1º, da Lei Federal nº 11.947/2009.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar, adquiridos diretamente da Agricultura Familiar Rural e Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações, objetivando atendimento da Lei 11.947/2009 e resoluções nº 06/2020, 20/2020, 21/2021 e 07/2024 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE para o Programa Nacional de Alimentação Escolar das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino do Município de Rio Fortuna/SC.

Empresa Contratada: Cooperativa dos Agricultores Familiares e Pescadores do Território Serra Mar - COOPERSERRAMAR.

CNPJ: 45.988.658/0001-91.

Valor Homologado: R\$ 352.781,00 (trezentos e cinquenta e dois mil, setecentos e oitenta e um reais).

Relação dos itens declarados vencedores:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes	kg	650	8,90	5.785,00
2.	ABACAXI Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou	kg	800	8,60	6.880,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.				
3.	<p>ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abobora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.</p>	Kg	100	15,30	1.530,00
4.	<p>ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	Kg	300	6,20	1.860,00
5.	<p>ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	Kg	500	5,40	2.700,00
6.	<p>AIPIM SEM CASCA CONGELADO Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.</p>	Kg	300	8,30	2.490,00
7.	<p>ALFACE CRESPA OU LISA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.</p>	UN	1000	5,10	5.100,00
8.	<p>ALHO IN NATURA Características Técnicas: graúdo, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração</p>	Kg	60	32,00	1.920,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de Consumo sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica				
9.	AMEIXA Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	Kg	350	12,30	4.305,00
10.	BANANA Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	Kg	7000	6,30	44.100,00
11.	BANANA ORGÂNICA Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	KG	300	7,20	2.160,00
12.	BATATA DOCE Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	kg	500	5,20	2.600,00
13.	BATATA INGLESA Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	kg	2500	6,40	16.000,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vazadas.				
14.	<p>BETERRABA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	250	5,20	1.300,00
15.	<p>BOLACHA CASEIRA Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	300	38,80	11.640,00
16.	<p>BOLACHA CASEIRA INTEGRAL Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	150	44,40	6.660,00
17.	<p>BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	20	46,70	934,00
18.	<p>BRÓCOLIS Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.</p>	Kg	700	13,10	9.170,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

20.	<p>BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.</p> <p>Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: min 30 dias</p> <p>Fabricação: Max 14 dias</p>	kg	1100	10,70	11.770,00
21.	<p>CAQUI Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: acondicionados em caixa plástica.</p>	Kg	400	7,30	2.920,00
22.	<p>CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	Kg	650	6,50	4.225,00
23.	<p>CENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	550	6,10	3.355,00
24.	<p>CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução</p>	Kg	400	6,80	2.720,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n°009, de 12/11/02.				
25.	<p>COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	Kg	400	12,20	4.880,00
26.	<p>COUVE FOLHA: Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.</p>	Kg	40	9,10	364,00
27.	<p>GOIABA Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	Kg	800	10,50	8.400,00
28.	<p>GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p>	Kg	80	35,30	2.824,00
29.	<p>GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p>	kg	45	34,20	1.539,00
30.	<p>LARANJA PÉRA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado</p>	Kg	800	6,10	4.880,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.				
31.	LARANJA LIMA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	kg	2000	6,80	13.600,00
32.	LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	800	6,80	5.440,00
33.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga	Kg	200	25,30	5.060,00
34.	MAÇA Características Técnicas: Maça vermelha classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.	kg	2800	10,10	28.280,00
35.	MAMÃO FORMOSA	Kg	1200		



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	<p>Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02</p>			13,00	15.600,00
36.	<p>MELANCIA</p> <p>Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.</p>	Kg	3000	5,40	16.200,00
37.	<p>MORANGO</p> <p>Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	Bandeja	30	10,30	309,00
38.	<p>MORANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.</p>	Kg	100	24,70	2.470,00
39.	<p>OVOS</p> <p>Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: Máxima de 15 dias.</p>	UN	30000	0,70	21.000,00
40.	<p>PEPINO</p> <p>Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	kg	350	4,20	1.470,00
41.	<p>PERA</p> <p>Características Técnicas: pera classificada.</p>	Kg	300		



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	<p>Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>			9,90	2.970,00
42.	<p>PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação</p>	Kg	600	26,50	15.900,00
43.	<p>PÃO DE BATATA INTEGRAL Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.</p>	Kg	200	29,80	5.960,00
44.	<p>POLPA DE FRUTA PARA SUCO Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola. Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.</p>	Kg	150	24,10	3.615,00
45.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 400gr</p>	Kg	60	51,10	3.066,00
46.	<p>REPOLHO VERDE OU ROXO Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou</p>	Kg	450	5,80	2.610,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.				
48.	SUCO INTEGRAL DE FRUTA Sabor: uva, maçã, laranja e tangerina. Características Técnicas: Suco natural de fruta integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro	Litros	450	22,20	9.990,00
49.	TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.	Kg	300	11,10	3.330,00
50.	TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	Kg	2200	9,50	20.900,00

Rio Fortuna/ SC, 11 de setembro de 2024.

NERI VANDRESEN
Prefeito Municipal