



Prefeitura Municipal da Estância Turística
de Monte Alegre do Sul
Cidade Presépio
Departamento de Administração e Governo Municipal

ERRATA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LOTE 01					
	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	GERAL	R\$ UNI	R\$ TOTAL
1	ACELGA	UN	400	R\$ 4,900	R\$ 1.960,00
2	ALFACE LISA OU CRESPA	UN	2200	R\$ 2,500	R\$ 5.500,00
3	ALHO IN NATURA	KG	200	R\$ 13,400	R\$ 2.680,00
4	BETERRABA	KG	600	R\$ 3,500	R\$ 2.100,00
5	BROCOLIS	UN	150	R\$ 4,100	R\$ 615,00
6	CEBOLA BRANCA	KG	1400	R\$ 3,400	R\$ 4.760,00
7	CHEIRO VERDE	UN	400	R\$ 2,500	R\$ 1.000,00
8	CHUCHU	KG	600	R\$ 2,490	R\$ 1.494,00
9	COUVE	UN	300	R\$ 2,500	R\$ 750,00
10	ESCAROLA	UN	2000	R\$ 2,500	R\$ 5.000,00
11	MANDIOCA	KG	400	R\$ 5,000	R\$ 2.000,00
12	OVOS VERMELHOS	DZ	2200	R\$ 4,200	R\$ 9.240,00
13	REPOLHO	UN	600	R\$ 3,100	R\$ 1.860,00
14	TOMATE 2A	KG	2100	R\$ 3,250	R\$ 6.825,00
15	BANANA NANICA	KG	5000	R\$ 2,900	R\$ 14.500,00
16	BANANA PRATA	KG	3000	R\$ 3,900	R\$ 11.700,00
17	GOIABA VERMELHA	KG	1000	R\$ 6,900	R\$ 6.900,00
18	MORANGO	KG	1500	R\$ 3,000	R\$ 4.500,00
19	TANGERINA PONCÁ	KG	3300	R\$ 3,900	R\$ 12.870,00
SUBTOTAL					R\$ 96.254,00



Prefeitura Municipal da Estância Turística
de Monte Alegre do Sul
Cidade Presépio
Departamento de Administração e Governo Municipal

TOTAL GERAL

R\$
96.254,00

Estimativa Total: R\$ 96.254,00 (noventa e seis mil, duzentos e cinquenta e quatro reais)

Item	DESCRIÇÃO	Unidade	QTDE
1	Acelga (tamanho grande) - Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Uni	400
2	Alface lisa ou crespa (tamanho grande) - O produto deverá apresentar-se fresco, tenro, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas	Uni	2200
3	Alho in natura -O produto não poderá apresentar brotamentos, nem insetos e corpos estranhos. Devem estar consistentes, não apresentando aspecto murcho;	Kg	200
4	Beterraba - O produto deverá apresentar-se livre de folhas, firme, liso e sem fendas e de tamanho médio. Não serão aceitas beterrabas moles e murchas.	Kg	600
5	Brócolis - O produto deverá apresentar-se fresco, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas e flores amareladas, murchas ou danificadas	Maço	150
6	Cebola branca graúda - O produto não poderá apresentar brotamentos, nem insetos e corpos estranhos. Devem estar consistentes, não apresentando aspecto murcho. Não deve apresentar muita casca solta.	Kg	1400
7	Cheiro-verde (cebolinha e salsa) - Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Maço	400
8	Chuchu - De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	600
9	Couve folha - Tipo manteiga de tamanho médio. O produto deverá apresentar-se fresco, tenro, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas.	maço	300
10	Escarola (tamanho grande) - O produto deverá apresentar-se fresco, tenro, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas	Uni	2000



**Prefeitura Municipal da Estância Turística
de Monte Alegre do Sul**

Cidade Presépio

Departamento de Administração e Governo Municipal

11	Mandioca descascada embalada à vacuo Especificação Técnica: (Kg) Mandioca limpa, descascada e embalada à vacuo. Peso 2KG Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. Embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente com indicação de peso.	kg	400
12	Ovos vermelhos de 50 a 55 gramas - Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade do produto, nome e endereço do fabricante, registro no Ministério Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa, gema translúcida, firme e consistente na parte central do ovo. A clara deve ser transparente, consistente, limpa, sem manchas e turvações. Validade mínima a partir da entrega: 8 dias.	dz	2200
13	Repolho verde ou roxo - Tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	Uni	600
14	Tomate tipo salada AA - O produto deverá apresentar-se firme, com pele lisa e de cor uniforme, consistentes, sem pontos de furos e fungos.	Kg	2100
15	Banana Nanica (tamanho médio, caixa com 20kg, aprox. 10 a 12 dúzias) - Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5000
16	Banana Prata (tamanho médio, caixa com 20 kg aprox. 10 a 12 dúzias) Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	3000
17	Goiaba vermelha - Produto de Primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	Kg	1200
18	Morango - O produto deverá apresentar-se firme, de aparência fresca, isento de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	1500



**Prefeitura Municipal da Estância Turística
de Monte Alegre do Sul**

Cidade Presépio

Departamento de Administração e Governo Municipal

19	Tangerina Poncã - Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. O produto deverá apresentar-se firme, de aparência fresca, casca de cor acentuada e brilhante, polpa macia, sem partes moles, furos ou rachaduras.	Kg	3300
----	---	----	------

OBSERVAÇÕES:

Entrega do Produto:

1. Os produtos deverão ser entregues na EMEF Profª Esther Silva Valente – sito à Rua Joaquim de Oliveira, 123 – Centro, das 7 às 10h, às segundas-feiras, conforme cronograma estabelecido pelo Setor de Merenda Escolar, telefone de contato (19) 3899-9164 A/C Zenaide/Carla.
2. O fornecedor deverá realizar a entrega em transporte exclusivo para essa finalidade;
3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em caixas plásticas higienizadas ou saco plástico transparente;
4. Serão aceitos somente os gêneros alimentícios que atenderem os critérios e especificações definidas e descritas nas especificações técnicas deste documento, sendo o fornecedor obrigado a realizar trocas mediante o descumprimento do mesmo.
5. Os produtos, em especial aos itens, 17- goiaba; 18 – morango e 19 – poncã, deverão ser entregues de acordo com o solicitado mediante ao período adequado à Safra.

Para fins de aquisição/seleção dos produtos, consideram-se com falha ou defeitos:

- Para as frutas:

1. Podridão;
2. Manchas escuras;
3. Danos profundos;
4. Queimadura de sol em área maior que 10%;
5. Defeitos provocados por pragas ou doenças;
6. Se tiver passada;
7. Amassados;
8. Danos mecânicos;
9. Imaturidade;
10. Polpa escura (marrom).

- Para os legumes:

1. Substâncias terrosas;
2. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. Parasitos, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
4. Umidade externa anormal;
5. Odor e sabor estranhos;
6. Enfermidades;
7. Danos por lesões que afetem a sua aparência.

- Para as hortaliças:

1. As hortaliças deverão estar frescas e sãs. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não poderão estar golpeadas e danificadas que prejudiquem sua aparência e utilização. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes, sem sinais de amarelecimento. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Carla Cristina Basso Albertoni
Nutricionista
CRN3 19958