



retornar ao GTAE com as cópias das guias, onde estejam comprovadas as entregas através das assinaturas e dos carimbos das escolas.

4. OBJETO:

4.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros e iogurte para alunos da Rede Municipal de Ensino da Secretaria Municipal de Educação de Ananindeua- SEMED/PMA.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

5.1. Para atendimento das necessidades do Município de Ananindeua, o objeto a ser contratado seguirá as especificações detalhadas no quadro abaixo:

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Abacate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação (80a90%)que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	7.000
2	Abóbora de primeira qualidade, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxicaentregueacondicionadoemmonoblocosvazados.Nãoserápermitidoaentregaemcaixasdemadeira ou papelão.	Kg	10.500
3	Açaí congelado , consistência: médio(é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11a14%de Sólidos totais em uma aparência densa). Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada sem embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanato agrícola familiar. Embalagem de 01Kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	Kg	18.000
4	Polpa de acerola congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais	kg	14.000



	ise vegetais. Não deve contar fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão a nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.		
5	Alface regional Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	5.000
6	Banana prata de primeira qualidade, apresentando grau de maturação (80 a 90%) que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	123.000
7	Polpa de caju congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve contar fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão a nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	12.000
8	Cariru; Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	10.000
9	Cheiro verde Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em	kg	6.000



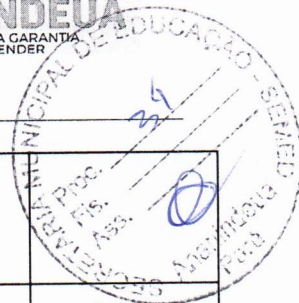
	monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.		
10	Colorau de primeira qualidade. Elaborado a partir de matérias primas são e limpas, isentos de corantes artificiais, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Não deve contar fragmentos de partes não comestíveis. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária de até 500g. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	2.200
11	Couve de primeira qualidade, fresca, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	7.000
12	Polpa de cupuaçu congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Preparado com frutas são, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve contar fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelado e acondicionado em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão em nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilo de polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	7.000
13	Farinha de mandioca branca média. Elaborado a partir de matérias primas são e limpas, isentos de corantes, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Serão rejeitados: farinha maltorrada, amolecida e queimada. Possuir características sensoriais preservadas. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão em nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	300
14	Farinha de tapioca regional. Elaborado a partir de matérias primas são e limpas, isentos de corantes, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Serão rejeitados: farinha maltorrada, amolecida e queimada. Possuir características sensoriais preservadas. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão em nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes de até 01 Kg, atóxicas, resi	kg	8.000



	stentes, com rótulo contendo informações nutricionais, composição, data de fabricação e prazo de validade.		
15	Feijão verde Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, integras, sem defeitos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue a condicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	4.000
16	Polpa de goiaba congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congeladas e acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor, prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artefatos artesanais na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	20.000
17	Iogurte de leite integral com polpa de fruta sabor morango, com consistência cremosa, ausência de gorduras trans, acondicionada em embalagem atóxica e estéril. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega nas escolas. Embalagem primária garrafa plástica de até 01 Kg.	kg	14.000
18	Jambu de primeira qualidade, fresca, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	4.000
19	Laranja de primeira qualidade, madura, tamanho médio (150-200g), grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos, uniforme, sem defeitos. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	uni	700.000
20	Limão de primeira qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente	kg	4.000



	eatóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.		
21	Macaxeira embalada a vácuo de primeira qualidade, raízes grandes, característica sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, limpa, não fibrosa, embalada a vácuo em embalagem transparente, resistente e adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, número de registro, data de validade e quantidade do produto. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem a vácuo de até 01 Kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	6.000
22	Mamão de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação (80 a 90%) que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	16.000
23	Polpa de maracujá congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilo de polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	5.000
24	Melancia de primeira qualidade, redonda, sem defeitos, apresentado tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme, pesando no mínimo 06 Kg e máximo 10 Kg. Entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	61.000
25	Ovo de galinha de primeira qualidade, branco, no mínimo 50g a unidade, sem rachaduras, sem sujidades, isento de fungos ou substâncias tóxicas. Possuir característica sensoriais preservadas. Acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento de inspeção de produtos de origem animal. Validade de 20 a 25 dias (visível na embalagem ou no produto)	Uni	157.000
26	Tangerina de primeira qualidade, madura, tamanho médio (150-200g), grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos, uniforme, sem defeitos. Com ausência de sujidades,	kg	29.000



	fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.		
27	Polpa de Taperebá congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve contar fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congeladas e acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilo de polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	kg	3.000

6 - PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da entrega da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo fiscal do contrato;

6.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá apresentar o número da chamada pública e do contrato administrativo que faz referência;

6.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá discriminar os itens do contrato administrativo, se for o caso, constando o valor unitário e as demais especificações constantes na proposta consolidada vencedora do certame;

6.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá vir acompanhada de recibo de pagamento, Certidão Negativa de Débitos junto à Receita Federal, Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS e Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Municipal, caso se trate de empresa com domicílio no município de Ananindeua/PA.

6.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de reajustamento de preços e/ou correção monetária;

6.6. Havendo erro na nota fiscal/fatura, ou outra circunstância que a desaprove, a liquidação da despesa ficará pendente e o pagamento será suspenso até que a CONTRATADA providencie as correções necessárias, não acarretando quaisquer ônus à Administração Municipal;

6.7. À Administração Municipal fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, durante o contrato, o objeto do contrato (material/serviço) seja entregue de acordo com as condições pactuadas, sem constituir-se em mora, por essa decisão.