



ATA DE ABERTURA E JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS APRESENTADAS A CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025 – PROCESSO Nº 110/2025, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, APLICANDO-SE SUBSIDIARIAMENTE A LEI Nº 14.133/2021, DE ACORDO COM O DFD Nº 069/2025 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, COM VIGÊNCIA DE 12 MESES.

Ao primeiro dia do mês de setembro de 2025 (dois mil e vinte e cinco), reuniram-se, na sala do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Lucélia, às 09h00min, os membros da Comissão Municipal de Licitação, deste município e comarca de Lucélia, Estado de São Paulo, constituída pela Portaria nº 011 de 22 de janeiro de 2024, com a finalidade de apreciar, analisar e julgar os documentos de habilitação e propostas apresentadas a **Chamada Publica nº 002/2025 – Processo nº 110/2025**, Aberto a sessão foi feito credenciamento dos participantes, conforme quadro abaixo:

| | Representante | CPF | Empresa | CNPJ | Grupos |
|----|---|----------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------|
| 1 | CARINA BERNARDO DOS SANTOS | | | 10.771.508/0001-47 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 2 | NAKEYLA MARIA DA SILVA | | NAKEYLA MARIA DA SILVA | 47.274.405/0001-81 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 3 | ROSELI LUCIA FERRARI | 069.538.208-02 | ROSELI LUCIA FERRARI | 19.556.470/0001-64 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 4 | CANDIDO DA SILVA | | | 08.269.062/0001-05 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 5 | DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES | 142.597.848-70 | DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES | 27.723.465/001-27 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 6 | ADAM DA SILVA SARTORI | 465.330.438-62 | ADAM DA SILVA SARTORI | 42.355.031/0001-05 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 7 | ROBERTO SARTORI | 117.276.538-31 | ROBERTO SARTORI | 19.808.679/0001-78 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 8 | ANTONIO MANZANO DE OLIVEIRA | | | 17.381.199/0001-48 | FORNECEDOR INDIVIDUAL |
| 9 | PERCIO MAKOTO T. KAMIJO JUNIOR | | | | GRUPO INFORMAL |
| 10 | COOPADRA-COOPERATIVA DOS PRODUTORES AGROPECUARIOS | | | 22.297.288/0001-40 | GRUPO FORMAL |



| | | | | | |
|----|--|--|--|--------------------|--------------|
| | DE DRACENA | | | | |
| 11 | ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MEDIOS PRODUTORES DE PRESIDENTE PRUDENTE | | | 08.936.492/0001-33 | GRUPO FORMAL |

Após o credenciamento, foram abertos os envelopes de Habilitação, e as empresas participantes foram habilitadas ficando disposto:

ANTONIO MANZANO DE OLIVEIRA – HABILITADO
CANDIDO DA SILVA – HABILITADO
CARINA BERNARDO DOS SANTOS – HABILITADA
ADAM DA SILVA SARTORI – HABILITADO.
ROBERTO SARTORI – HABILITADO.
NAKEYLA MARIA DA SILVA – HABILITADO.
DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES – HABILITADO.
ROSELI LÚCIA FERRARI – HABILITADO.
PÉRCIO MAKOTO TOORU KAMIJO JUNIOR – HABILITADO.
ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MEDIOS PRODUTORES DE PRESIDENTE PRUDENTE
COOPADRA- COOPERATIVA DOS PRODUTORES AGROPECUARIOS DE DRACENA

1. Referente à exigência de prova de atendimento de requisito higiênico – sanitário, a equipe de apoio identificou que não é requisito para fornecedores de alimentos in natura, ficando dispensada a documentação solicitada.

Após a habilitação, deu continuidade ao certame com abertura dos envelopes das propostas.

1. Os fornecedores individuais ANTONIO MANZANO DE OLIVEIRA, CANDIDO DA SILVA, CARINA BERNARDO DOS SANTOS, ADAM DA SILVA SARTORI, ROBERTO SARTORI, NAKEYLA MARIA DA SILVA, DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES, ROSELI LÚCIA FERRARI, se enquadram no **grupo de projetos de fornecedores individuais locais e de Região Geográfica Imediata**.

2. Os grupos formais **COOPADRA – Cooperativa dos Produtores Agropecuarios de Dracena e ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MEDIOS PRODUTORES DE PRESIDENTE PRUDENTE** se enquadram na Região Geográfica Imediata.



3. O grupo informal representado por **PÉRCIO MAKOTO TOORU KAMIJO JUNIOR**, CPF nº 052.490.638-61, se enquadra como projeto das Regiões Geográficas Intermediárias.

Os fornecedores individuais foram **priorizados por serem projetos de fornecedores individuais locais e também de Região Geográfica Imediata, conforme item 6 do presente edital.**

O **grupo Formal COOPADRA** ficou com os itens faltantes, que não foram ofertados pelos fornecedores individuais.

Dessa forma, foi feita a divisão dos itens, conforme tabela abaixo:

| CARINA BERNARDO DOS SANTOS | | | |
|---------------------------------------|------|----|--|
| 07 | 1856 | KG | BANANA MAÇÃ – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga ou empedramento do interior. |
| 27 | 400 | KG | MANGA – Tamanho médio, íntegras, firmes e sem manchas, bem desenvolvida, madura média, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha de látex e podridão. De colheita recente |
| 30 | 500 | KG | MEXERICA e TANGERINA – Tipo Pokan ou Muricote. De cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou ferimento. De colheita recente. |
| 2 – ROSELI LUCIA FERRARI | | | |
| 07 | 644 | KG | BANANA MAÇÃ – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga ou empedramento do interior. |
| 3- NAKEYLA MARIA DA SILVA | | | |
| 05 | 333 | KG | ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente. |
| 4- DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES | | | |



| | | | |
|---------------------------------|------|----|---|
| 02 | 175 | KG | ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente. |
| 04 | 500 | KG | ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente. |
| 05 | 112 | KG | ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente. |
| 06 | 150 | KG | ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente. |
| 10 | 66 | KG | BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura. |
| 14 | 50 | KG | CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente. |
| 16 | 37,5 | KG | COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. |
| 37 | 100 | KG | REPOLHO – Unidade íntegra, sem partes moles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: ferimento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente. |
| 39 | 500 | KG | TOMATE – Íntegro; fresco; firme; médio amadurecimento. Em condições adequadas para consumo. |
| 5- ADAM DA SILVA SARTORI | | | |
| 01 | 150 | KG | ABACAXI – Fruto sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como amassado, broca, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e/ou queimado do sol. |
| 09 | 200 | KG | BATATA DOCE – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceitos produtos com: Podridão, Deformação grave, Dano por praga, esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de sol grave, |

MS



| | | | |
|---------------------------|-----|----|--|
| | | | Ferimento, Brotado. De colheita recente. |
| 22 | 40 | KG | INHAME – Casca lisa com polpa intacta e limpa, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. |
| 25 | 37 | KG | MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo. |
| 28 | 500 | KG | MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, succulenta e doce, sem imperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente. |
| 29 | 100 | KG | MELÃO – Deve ter casca firme, lisa e sem rachaduras, imperfeições, batidas ou doenças, de cor amarela. Sem podridão, Ferimento e imaturo. De colheita recente. |
| 6- ROBERTO SARTORI | | | |
| 01 | 150 | KG | ABACAXI – Fruto sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como amassado, broca, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e/ou queimado do sol. |
| 02 | 175 | KG | ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente. |
| 09 | 200 | KG | BATATA DOCE – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceitos produtos com: Podridão, Deformação grave, Dano por praga, esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de sol grave, Ferimento, Brotado. De colheita recente. |
| 19 | 50 | KG | ESPINAFRE – Folhas íntegras, não serão aceitos folhas amareladas ou murchas, podres ou manchadas, tem que estar em perfeita condição de apresentação. De colheita recente. |
| 22 | 40 | KG | INHAME – Casca lisa com polpa intacta e limpa, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. |
| 25 | 260 | KG | MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo. |



| | | | |
|-------------------------|-----|----|--|
| 28 | 500 | KG | MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, succulenta e doce, semimperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente. |
| 36 | 50 | KG | QUIABO – 1ª qualidade, cor verde, isento de sujidades. Apresentando coloração e tamanho uniforme. |
| 37 | 100 | KG | REPOLHO – Unidade íntegra, sem partesmoles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: ferimento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente. |
| CANDIDO DA SILVA | | | |
| 02 | 174 | KG | ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente. |
| 03 | 200 | KG | ACELGA – Folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.04 |
| 04 | 167 | KG | ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente. |
| 05 | 150 | KG | ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente. |
| 06 | 150 | KG | ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente. |
| 10 | 66 | KG | BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura. |
| 11 | 300 | KG | BETERRABA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou murcho. De colheita recente |
| 13 | 100 | KG | BRÓCOLIS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente. |
| 14 | 50 | KG | CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro |



| | | | |
|------------------------------------|------|----|---|
| | | | defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente |
| 15 | 200 | KG | CHUCHU – Tamanho médio, cor verde, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, com casca brilhante, uniforme e limpa. Deverá ser isento de manchas ou rachaduras na casca, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração, cortes, sem brotos e rachaduras |
| 16 | 37,5 | MÇ | COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. |
| 17 | 250 | KG | COUVE FLOR - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidos e firmes, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão. De colheita recente. |
| 18 | 300 | KG | COUVE MANTEIGA – Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, não serão aceitos produtos: Amarelado e Murcho. |
| 21 | 10 | MÇ | HORTELÃ – fresca, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem sujidades, ferrugem, parasitas e larvas. As folhas devem ser isentas de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. |
| 24 | 50 | KG | LIMÃO – Tipo Taiti, 1ª qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. |
| 25 | 280 | KG | MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo. |
| 31 | 150 | KG | PEPINO – tipo japonês, in natura, de 1ª qualidade; integro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho médio. |
| 40 | 180 | KG | UVA VITORIA – De 1ª qualidade, em amadurecimento adequado para consumo sem estar soltando do cacho, polpa firme e intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, ferimento, passado, imaturo e degrana grave. Deve ser de colheita recente. |
| ANTONIO MANZANO DE OLIVEIRA | | | |
| 08 | 5000 | KG | BANANA NANICA – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com: Ferimento, Podridão, Dano por praga, empedramento interior. Deve ser de colheita recente. |
| COOPADRA | | | |



| | | | |
|----|-----|----|--|
| 02 | 524 | KG | ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente. |
| 04 | 333 | KG | ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente. |
| 10 | 68 | KG | BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura. |
| 12 | 100 | KG | BETERRABA RALADA (PROCESSADA) – Beterraba do tipo mesa, de coloração vermelho arroxeada intensa, com aspecto fresco, firme, limpa, isenta de sujidades, parasitas, partes deterioradas, brotos, odores e sabores estranhos ao produto. Produto processado, com higienização completa, ralado fino ou médio, acondicionado em embalagem adequada para o transporte e conservação, pronto para uso culinário (cozimento ou consumo cru). Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, lacradas e rotuladas, com identificação do produto, data de processamento, validade, peso líquido e identificação do fornecedor. Peso por embalagem: 2 kg. Validade máxima de 90 dias conforme legislação vigente |
| 13 | 100 | KG | BRÓCOLIS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente. |
| 19 | 50 | KG | ESPINAFRE – Folhas íntegras, não serão aceitos folhas amareladas ou murchas, podres ou manchadas, tem que estar em perfeita condição de apresentação. De colheita recente. |
| 20 | 800 | KG | GOIABA - Vermelha, fresca, 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. |
| 21 | 10 | KG | HORTELÃ – fresca, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem sujidades, ferrugem, parasitas e larvas. As folhas devem ser isentas de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. |



| | | | |
|----|-------|----|--|
| 23 | 1.500 | KG | LARANJA PERA - Deve apresentar fresco; livre de podridão e sujidades; composto de colheita adequado. |
| 24 | 150 | KG | LIMÃO – Tipo Taiti, 1ª qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta |
| 25 | 223 | KG | MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo. |
| 26 | 400 | KG | MANDIOCA PROCESSADA – Branca ou amarela com polpa limpa e intacta, sabor e cor própria da espécie, descascada, picada e congelada. Acondicionadas a vácuo, em embalagem de 01 Kg, com descrição do produto no rótulo, data de fabricação e validade |
| 29 | 100 | KG | MELÃO – Tipo amarelo, formato arredondado, polpa de cor branca, com casca amarela, lisa e levemente rugosa, menor que 1,10 kg. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, ferimento, passado e imaturo. |
| 31 | 150 | KG | PEPINO – tipo japonês, in natura, de 1ª qualidade; integro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho médio. |
| 32 | 80 | KG | PIMENTÃO VERDE – 1ª qualidade, cor verde, isento de sujidades. Apresentando coloração e tamanho uniforme. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento |
| 33 | 40 | KG | PIMENTÃO VERMELHO - - 1ª qualidade, cor vermelha, isento de sujidades. Apresentando coloração e tamanho uniforme. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento. |
| 34 | 40 | KG | PIMENTÃO AMARELO - - 1ª qualidade, cor amarelo, isento de sujidades. Apresentando coloração e tamanho uniforme. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento. |
| 35 | 200 | KG | QUEIJO TIPO MUSSARELA – Peças de 1 kg e fresco. Embalado em plástico transparente, atóxico, limpo e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar na embalagem, dados do fabricante, data de validade e registro em órgão competente. |
| 36 | 50 | KG | QUIABO – 1ª qualidade, cor verde, isento de sujidades. Apresentando coloração e tamanho uniforme |
| 37 | 100 | KG | REPOLHO – Unidade íntegra, sem partes moles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: ferimento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente. |
| 38 | 150 | KG | REPOLHO (PROCESSADO) – Repolho do tipo verde ou roxo, fresco, firme, crocante, de coloração viva, com folhas compactas e limpas. Produto livre de sujidades, partes |



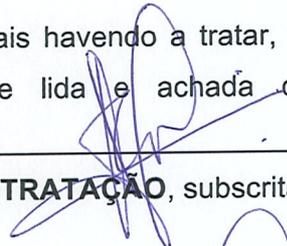
| | | | |
|----|------|---------------------|---|
| | | | <p>murchas ou amareladas, pragas, larvas, odores e sabores estranhos ao produto. Produto processado, com higienização completa, ralado fino ou médio, acondicionado em embalagem adequada para o transporte e conservação, pronto para uso culinário (cozimento ou consumo cru). Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, lacradas e rotuladas, com identificação do produto, data de processamento, validade, peso líquido e identificação do fornecedor. Peso por embalagem: 2 kg. Validade máxima de 90 dias conforme legislação vigente.</p> |
| 40 | 20 | KG | <p>UVA VITORIA – De 1ª qualidade, em amadurecimento adequado para consumo sem estar soltando do cacho, polpa firme e intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado, imaturo e degrana grave. Deve ser de colheita recente.</p> |
| 41 | 1000 | BDJ com 30 unidades | <p>OVOS DE GALINHA: Branco, bandejas com 30 unidades de 1ª qualidade, acondicionados em embalagem de papelão, revestido de plástico atóxico, contendo informações do fornecedor, sem rachaduras e sujidades, com prazo de validade de 15 dias a contar da data de entrega.</p> |
| 51 | 150 | KG | <p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ – 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, VITAMINAS POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p> |
| 52 | 100 | KG | <p>MOLHO DE TOMATE – Congelado, contendo 100% de tomate. Isento de conservantes artificiais. Acondicionado em saco plástico, atóxico, lacrado, resistente. Constar no rótulo: informação nutricional, peso, data da fabricação/validade. Embalagem de 1 Kg.</p> |
| 53 | 400 | KG | <p>PÃO DE QUEIJO – 1ª qualidade, tamanho: Mini deverá pesar no máximo 25 gramas por unidade. PCT de 01 Kg, saco plástico, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, embalagem indelével e litografada. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho de mandioca, muçarela, ovos, óleo, queijo parmesão, sal, leite em pó e água. Zero gorduras trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Não deverá apresentar na composição aroma idêntico ao natural de queijo. Deverá apresentar amostra do produto.</p> |
| 54 | 200 | KG | <p>QUEIJO BRANCO - Peças arredondadas de aproximadamente 400 - 450 gramas, fresco, sem bolor. Envasados individualmente em embalagem plástica</p> |

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



| | | | |
|----|------|----------------|--|
| | | | transparente, atóxica, lacrada, intacta, as informações contidas na formalitografada e indelével contendo no rótulo: peso marca informações do fabricante, temperatura de armazenamento, data de fabricação e vencimento, com prazo de 15 dias a contar da data de entrega. O produto não poderá apresentar nenhuma alteração organoléptica mesmo dentro do prazo de validade. |
| 55 | 1000 | L | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA Sabor morango. Saco de 01 litro, deverá apresentar na embalagem registro no órgão competente, informação nutricional e data de vencimento. Com consistência cremosa, acondicionada em embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo, pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. OBS: o iogurte será entregue nas escolas pela empresa, com planilha assinada pelo responsável das unidades escolares no ato do recebimento. |
| 56 | 3000 | 200 g de sachê | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA - Sabor morango. Sachês de 200 g deverá apresentar na embalagem registro no órgão competente, informação nutricional e data de vencimento. Com consistência cremosa, acondicionada em embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 200 g. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo, pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. OBS: o iogurte será entregue nas escolas pela empresa, com planilha assinada pelo responsável das unidades escolares no ato do recebimento. |

Nada mais havendo a tratar, foram encerrados os trabalhos lavrando-se a presente Ata, que lida e achada conforme, segue por todos assinada e por mim (_____) **ANDRESSA CREMOM FERNANDES, AGENTE DE CONTRATAÇÃO**, subscrita em 02 (duas) vias.


ANDRESSA CREMOM FERNANDES


MARIA CAROLINA DE OLIVEIRA FÉLIX

Nutricionista RT CRM/0370363
Representando Secretaria de Educação



AGENTE DE CONTRATAÇÃO

JONAS SOUZA BARBOZA
Engenheiro Agrônomo

LUIZ FELIPE LEANDRO ALVES
Representando DALVA PEREIRA
LEANDRO ALVES

FABRICIO DA SILVA MALACHIAS
Setor de Licitação