

ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS DO ASSENTAMENTO SÃO BENEDITO
JOÃO LISBOA MA - RUA PRINCIPAL S/N
CEP. 65922-000

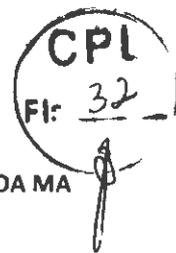
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPOR O CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ABÓBORA - Produto fresco e com grau de manutenção intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra.	Kg	2.200	4,30	R\$ 9.460,00
2	ALFACE - Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra peso mínimo 250g. Colhida no dia da entrega.	Kg	800	4,05	3.240,00
3	BANANA PRATA - De primeira qualidade, em pencas, peso médio de cada unidade: 120 g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.	Kg	17.000	4,85	82.450,00
4	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) - Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma, seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	3.000	32,90	98.700,00
5	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM CUBOS (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) - Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma, seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo	Kg	5000	32,9	164.500,00
6	CHEIRO VERDE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maços com peso mínimo 180g. Colhido no dia da entrega.	MÇ	3.000	2,15	6.450,00
7	COUVE IN NATURA - Tipo manteiga. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maço com mínimo de oito folhas, livre de terra. Peso mínimo 400g. Colhido no dia da entrega.	Kg	700	4,05	2.835,00
8	FEIJÃO DE CORDA - Feijão verde debulhado, contido em embalagens plásticas com 1 quilo de produto. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade.	Kg	1.000	10,80	10.800,00

Handwritten signature

9	INHAME: fresco, compacto e firme; isento de lesões físicas, rachaduras ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embalado em saco plástico transparente.	kg	500	4,20	2.100,00
10	LARANJA PERA OU NATAL - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	9.500	3,30	31.350,00
11	LIMÃO - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	750	5,05	3.787,50
12	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firmes e compactas, sabor e cor próprias da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.	Kg	5.000	5,15	25.750,00
	MAMÃO - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verdozo. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	2.000	5,00	10.000,00
14	MANGA ROSA, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos	kg	300	9,90	2.970,00
15	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.	Kg	25000	3,00	75.000,00
16	"PÃO DOCE. Peso líquido de 25 ou 50g(a critério do pedido do DAE). Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa ou no Depósito do DAE, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.	kg	2500	11,95	29.875,00
17	PEPINO - Tipo comum, tamanho médio e coloração uniformes, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.	Kg	400	3,90	1.560,00
18	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL CONGELADA - Sabores abacaxi, acerola, goiaba, caju e maracujá, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo mínimo 500g, máximo 1Kg. Data de fabricação máxima de um dia. Validade mínima de até 30 dias. Inspeccionada pela Vigilância Sanitária Municipal. O fabricante deverá possuir alvará sanitário e deverá emitir termo de qualidade registrado em cartório.	Kg	5500	10,00	55.000,00
19	TOMATE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verdozo. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	6.500	8,90	57.850,00
20	VINAGREIRA - Vinagreira com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Peso médio do maço 300g.	MÇ	800	3,85	3.080,00
RS 676.757,50					


 Valdirene Maciel Sandes
 PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO



ASSPPRUSSAR

ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS AGRICULTORES RURAIS DO POVOADO SÃO RAIMUNDO – JOÃO LISBOA MA
RUA PRINCIPAL Nº 1

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPOR O CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ABÓBORA - Produto fresco e com grau de manutenção intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra.	Kg	2.200	3,99	8.778,00
2	ALFACE - Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, com folhas integras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra peso mínimo 250g. Colhida no dia da entrega.	Kg	800	4,00	3.200,00
3	BANANA PRATA - De primeira qualidade, em pencas, peso médio de cada unidade: 120 g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg	Kg	17.000	5,00	85.000,00
4	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) -Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	3.000	33,00	99.000,00
5	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM CUBOS (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) -Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os	kg	5000	33,00	165.000,00
6	CHEIRO VERDE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maços com peso mínimo 180g. Colhido no dia da entrega.	MÇ	3.000	2,00	6.000,00
7	COUVE IN NATURA - Tipo manteiga. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maço com mínimo de oito folhas, livre de terra. Peso mínimo 400g. Colhido no dia da entrega.	MÇ	700	3,95	2.765,00
8	FEIJÃO DE CORDA - Feijão verde debulhado, contido em embalagens plásticas com 1 quilo de produto. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade.	Kg	1.000	11,00	11.000,00
9	INHAME: fresco, compacto e firme; isento de lesões físicas, rachaduras ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embalado em saco plástico transparente.	Kg	500	5,00	2.500,00
10	LARANJA PERA OU NATAL - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	9.500	3,70	35.150,00
11	LIMÃO - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	750	3,78	2.835,00

Assinatura manuscrita: João Lisboa

CPI
Fl: 33

12	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firmes e compactas, sabor e cor próprias da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.	Kg	5.000	4,00	20.000,00
13	MAMÃO - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verdozo. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	2.000	5,20	10.400,00
14	MANGA ROSA. selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos	Kg	300	3,99	1.197,00
15	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.	kg	25000	2,45	61.250,00
16	"PÃO DOCE. Peso líquido de 25 ou 50g(a critério do pedido do DAE). Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa ou no Depósito do DAE, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.	kg	2500	12,00	30.000,00
17	PEPINO - Tipo comum, tamanho médio e coloração uniformes, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.	kg	400	3,25	1.300,00
18	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL CONGELADA - Sabores abacaxi, acerola, goiaba, cajá e maracujá, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo mínimo 500g, máximo 1Kg. Data de fabricação máxima de um dia. Validade mínima de até 30 dias. Inspeccionada pela Vigilância Sanitária Municipal. O fabricante deverá possuir alvará sanitário e deverá emitir termo de qualidade registrado em cartório.	kg	5500	9,89	54.395,00
19	TOMATE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verdozo. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	6.500	8,00	52.000,00
20	VINAGREIRA - Vinagreira com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Peso médio do maço 300g.	MÇ	800	3,80	3.040,00
					654.810,00

João Lisboa -MA 13 de janeiro de 2022

PAULO CESAR GOMES DE MELO
PRESIDENTE

Paulo Cesar Gomes de Melo



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022

AQUISIÇÃO DE
GENÉRIOS DA
ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA E
FAMILIAR E
EMPREENDEDOR RURAL
FAMILIAR RURAL
PARA COMPOR O
CARDÁPIO DA
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



ITEM	OBJETO	UND	QTD	P. UNT.	P. TOTAL
1	ABÓBORA - Produto fresco e com grau de manutenção intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra.	Kg	2.200	5,00	12.500
2	ALFACE - Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra peso mínimo 250g. Colhida no dia da entrega.	MÇ	800	4,50	3.600
3	BANANA PRATA - De primeira qualidade, em pencas, peso médio de cada unidade: 120 g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	Kg	17.000	5,80	98.600



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34

CPI
Fl. 36

	transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.				
4	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) -Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	3.000	38,00	114,00



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



5	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO, EM CUBOS (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) -Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos</p>	Kg	10.000	38,00	380.00
	<p>estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo</p>				
6	<p>CHEIRO VERDE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maços com peso mínimo 180g. Colhido no dia da entrega.</p>	MÇ	3.000	2,50	7.500
7	<p>COUVE IN NATURA - Tipo manteiga. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maço com mínimo de oito folhas, livre de terra. Peso mínimo 400g. Colhido no dia da entrega.</p>	MÇ	700	4,50	3.150



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34

CPL
Fl. 38
90

8	FEIJÃO DE CORDA - Feijão verde debulhado, contido em embalagens plásticas com 1 quilo de produto. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade.	Kg	1.000	13,00	13.000
9	INHAME: fresco, compacto e firme; isento de lesões físicas, rachaduras ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embalado em saco plástico transparente.	Kg	500	6,50	3.250
10	LARANJA PERA OU NATAL - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	9.500	5,00	47.500
11	LIMÃO - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	750	6,50	4.875



CESPROMA

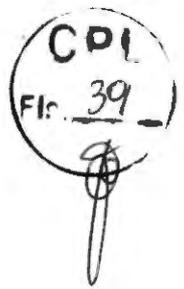
Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



12	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firmes e compactas, sabor e cor próprias da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.	Kg	5.000	5,50	27.500
13	MAMÃO - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verdozo. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	2.000	6,50	13.000
14	MANGA ROSA. selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos	Kg	300	5,00	1.500
15	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.	Kg	25.000	3,00	75.000



CESPROMA

Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



16	<p>"PÃO DOCE. Peso líquido de 25 ou 50g(a critério do pedido do DAE). Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa ou no Depósito do DAE, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar. "</p>	Kg	2.500	15,00	37.500
17	<p>PEPINO - Tipo comum, tamanho médio e coloração uniformes, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.</p>	Kg	400	4,50	1.800



CESPROMA

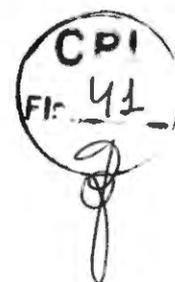
Centro Social Projeto Mãos Amigas

Rua B, N°13, Norte Sul

João Lisboa – Maranhão

e-mail: cesproma@gmail.com

CNPJ: 07.121.812/0001-34



18	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL CONGELADA - Sabores abacaxi, acerola, goiaba, cajá e maracujá, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo mínimo 500g, máximo 1Kg. Data de fabricação máxima de um dia. Validade mínima de até 30 dias. Inspeccionada pela Vigilância Sanitária Municipal. O fabricante deverá possuir alvará sanitário e deverá emitir termo de qualidade registrado em cartório.	Kg	5.500	13,00	71.500
19	TOMATE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediária, 70% para consumo imediato e 30% verduoso. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg.	Kg	6.500	8,50	55.250
20	VINAGREIRA - Vinagreira com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Peso médio do maço 300g.	Maço	800	4,00	3.200
TOTAL					881.567,75

Stefanie R. Jorge
CESPROMA
Centro Social Projeto Mãos Amigas
João Lisboa-MA
CNPJ: 07.121.812/0001-34
E: 19.07.2021

João Lisboa-MA, 10 novembro de 2021.

Stefanie R. Jorge
Nutricionista RT do PNAE
CRN11: 3071