



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLAUCILÂNDIA

CNPJ: 01.612.496/0001-17

Praça José Brant Maia, 01 – Centro – Glaucilândia – Minas Gerais

CEP: 39.592-000 – Tel: (38)3236-8136

### ANEXO I

#### CHAMADA PÚBLICA Nº001/2023

#### ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

<b>Produto</b>	<b>Especificação</b>	<b>Und.</b>	<b>Total</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Valor total</b>
<b>Abacate</b>	De primeira qualidade. Casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	4,60	1.380,00
<b>Abóbora</b>	De boa qualidade, madura e de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>Kg</b>	<b>1,800</b>	4,50	8,100,00
<b>Acerola</b>	De boa qualidade, <i>in natura</i> , vermelhas, amadurecidas, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação. O fruto deve está sem danos mecânicos e com a polpa firme. Isento de sujidades, parasitas, larvas e partes pútridas. Deve estar em embalagens individuais limpas de aproximadamente um quilo. A embalagem deve ser atóxica, transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>500</b>	8,21	4,105,00
<b>Alface</b>	Fresca, tamanho e coloração, uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, com ausência de “queimaduras”, isentos de 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 de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. . Deve estar em embalagens individuais limpas de aproximadamente um quilo. A embalagem deve ser atóxica, transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>270</b>	7,86	2,122,20
<b>Alho</b>	Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar em embalagens individuais limpas de aproximadamente um quilo. A embalagem deve ser atóxica, transparente, não sendo	<b>Kg</b>	<b>100</b>	22,96	2,296,00

	permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.				
<b>Banana Prata</b>	Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato. Devendo está bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em pencas integras de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>Kg</b>	<b>700</b>	6,22	4,354,00
<b>Batata Doce</b>	Branca ou roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar acondicionada em embalagens individuais de aproximadamente dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	4,69	1,407,00
<b>Beterraba</b>	Sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve ser está condicionada em embalagens individuais de um a dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>513</b>	4,06	2,082,78
<b>Cajá</b>	De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>200</b>	7,88	1,576,00
<b>Cebola de cabeça</b>	Cebola não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar em embalagens individuais limpas de um a dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>150</b>	8,30	1,245,00
<b>Cebolinha</b>	De Primeira qualidade. Com folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração verde uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, “queimaduras”, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	8,63	2,589,00
<b>Cenoura</b>	Do tipo vermelha de primeira qualidade. Sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar em embalagens individuais limpas de um a dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>560</b>	4,06	2,086,78

<b>Coentro</b>	De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	9,03	2,709,00
<b>Corante</b>	Deve ser constituído de urucum e fubá de boa qualidade sem adição de sal. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. O produto deve ter um bom poder de coloração e estar em embalagens individuais limpas de aproximadamente quinhentos gramas. A embalagem deve ser atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e, data de fabricação.	<b>Kg</b>	<b>100</b>	15,00	1,500,00
<b>Chuchu</b>	De primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar acondicionada em embalagens individuais de aproximadamente dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>200</b>	4,36	872,00
<b>Couve</b>	Com folhas graúdas, bem desenvolvidas, firme e intacta, deve estar em maços de tamanho médio, aproximadamente 500 gramas, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>600</b>	8,33	4,998,00
<b>Feijão Carioca</b>	Feijão da classe Carioca ou Cariquinha. Com no mínimo 85% de grãos inteiros. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve ser acondicionado em embalagens de dois quilos e cinco quilos. A embalagem deve está bem fechada e ser resistente. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e, data de fabricação.	<b>Kg</b>	<b>2000</b>	9,83	19,660,00
<b>Feijão Andu</b>	Seco, de colheita e debulhamento recentes. Deve apresentar grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento sinais de apodrecimento, de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e fragmentos ou corpos estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, de um a dois quilos. A embalagem deve está bem fechada e ser resistente. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e, data de fabricação.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	12,53	3.759,00
<b>Laranja</b>	Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Com	<b>Kg</b>	<b>500</b>	3,63	1.815,00

	ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.				
<b>Limão</b>	De primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalados em pacotes de dois e cinco quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>330</b>	3,26	1,075,80
<b>Mandioca</b>	Mandioca mansa, do tipo branca, de primeira qualidade, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas e com casca inteira, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderentes a espécie externa e isenta de umidade. Deverão ser acondicionadas em embalagens de dois a dez quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	4,36	6,540,00
<b>Mamão</b>	De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>700</b>	4,50	3,150,00
<b>Maracujá</b>	De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Devem ser embalados em pacotes de dois a cinco quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>1000</b>	8,66	8,660,00
<b>Maxixe</b>	Do tipo verde, apresentando grau de maturação sem cor amarela de tamanho uniforme. Sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem manchas e fermentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar em embalagens individuais em pacotes de um e dois quilos. A embalagem deve ser atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>130</b>	3,46	449,80
<b>Milho Verde</b>	Verde, espigas com boa formação de grãos, pouca palha e ponto de maturação ideal para cozimento.	<b>Kg</b>	<b>2100</b>	4,50	9,450,00

<b>Pimentão</b>	Verde de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar Embalados em pacotes de um a dois quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>200</b>	5,22	1,044,00
<b>Quiabo</b>	Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar Embalados em pacotes de um a dois quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>200</b>	5,76	1,152,00
<b>Repolho</b>	Verde ou Roxo. Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalados em pacotes de dois a cinco quilos. A embalagem deve ser transparente e atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>300</b>	6,50	1.950,00
<b>Salsa</b>	De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve estar em maços de aproximadamente 150 gramas em embalagens contendo no máximo cinco maços em cada. A embalagem deve ser transparente, atóxica, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>100</b>	6,61	661,00
<b>Tomate</b>	Tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Devem estar embalados em pacotes de aproximadamente dois quilos. A embalagem deve ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado.	<b>Kg</b>	<b>630</b>	7,80	4,914,00
<b>Biscoito de polvilho</b>	Biscoito de polvilho	<b>Kg</b>	<b>150</b>	25,00	2,500,00
<b>Rosca Caseira</b>	Roscas Caseiras	<b>Kg</b>	<b>150</b>	18,00	2.700,00
<b>Bolo de Fubá</b>	Bolos caseiros	<b>Kg</b>	<b>150</b>	18,00	2.700,00
<b>Brócolis</b>	Tamanho médio de primeira qualidade, de coloração verde tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>Kg</b>	<b>100</b>	7,00	700,00
<b>Couve flor</b>	Tamanho médio de primeira qualidade, de coloração verde tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>Kg</b>	<b>100</b>	7,00	700,00
<b>Farinha de mandioca</b>	Torrada	<b>KG</b>	<b>300</b>	8,00	2.400,00

