

**Fw: solicitação de orçamento chamada publica 2023 Agricultura Familiar**

000110

20

**De :** coopatsul Salgado <coopatsul@yahoo.com.br>

Qua, 09 de nov de 2022 08:59

**Assunto :** Fw: solicitação de orçamento chamada publica 2023 Agricultura Familiar

1 anexo

**Para :** Marcio Fabricio Campos Ramos <compras@boquim.se.gov.br>

----- Mensagem encaminhada -----

**De:** coopatsul Salgado <coopatsul@yahoo.com.br>

**Para:** Marcio Fabricio Campos Ramos <compras@boquim.se.gov.br>

**Enviado:** terça-feira, 8 de novembro de 2022 15:18:13 BRT

**Assunto:** Re: solicitação de orçamento chamada publica 2023 Agricultura Familiar

boa tarde  
segue orcamento solicitado

att  
Zenaide  
coopatsul

Em terça-feira, 8 de novembro de 2022 11:05:03 BRT, Marcio Fabricio Campos Ramos <compras@boquim.se.gov.br> escreveu:

**De:** "Marcio Fabricio Campos Ramos" <compras@boquim.se.gov.br>

**Para:** "Coopataul" <coopataul@yahoo.com.br>

**Enviadas:** Terça-feira, 8 de novembro de 2022 10:36:46

**Assunto:** Fwd: solicitação de orçamento chamada publica 2023 Agricultura Familiar

**De:** "Marcio Fabricio Campos Ramos" <compras@boquim.se.gov.br>

**Para:** "Coopataul" <Coopataul@yahoo.com.br>

**Enviadas:** Terça-feira, 8 de novembro de 2022 10:24:43

**Assunto:** solicitação de orçamento chamada publica 2023 Agricultura Familiar

Bom dia,  
segue em anexo solicitação de orçamento chamada publica 2023 a pedido da Secretaria de Educação da P.M.Boquim. Favor confirmar o recebimento desta mensagem. Grato.

ASS.: Setor de Compras /3645-1919.

**orcamento boquim 2023.docx**

72 KB

Em 09/11/2022  
Clebson Lima Crisostomo Ferreira  
Setor de Compras e Coleta de Preço



000111  
*[Handwritten signature]*

COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRICOLAS DO TERRITORIO SUL DE SERGIPE-COOPATSUL  
CNPJ 09.397.469/0001-80

ORÇAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA MERENDA ESCOLAR DA SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIM/SE

PLANILHA DE ORÇAMENTO			
ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO
1	<b>Abacaxi de primeira qualidade</b> , in natura, apresentando grau de maturação tal 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	KG	3,5
2	<b>Abóbora de primeira qualidade</b> , média, com prazo de validade de 07 a 30 dias em temperatura ambiente e de 03 meses sob refrigeração, estar livre de enfermidades, não danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estar sujo de terra, não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa e estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isenta de substâncias nocivas à saúde, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4,2
3	<b>Banana prata</b> , fisiologicamente desenvolvida de 1ª qualidade, in natura, bem formada, limpa, pesando entre 100 e 120 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de substâncias nocivas a saúde deverá Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº.12/78.	KG	5,4
4	<b>Batata doce</b> , roxa ou branca de 1ª qualidade, com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração e de 7 a 30 dias em temperatura ambiente, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA nº.12/78.	KG	3,9
5	<b>Beterraba</b> , de primeira, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	6,9

6	<b>Cebola branca</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, aparência fresca e sã, perfeito estado de desenvolvimento. Com grau de maturação adequadas para o consumo, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, doenças, brotos, terra aderente, sujidades e defensivos agrícolas com validade de até 3 meses sob refrigeração e de 7 a 30 dias em temperatura ambiente. Deverá seguir as Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78.	KG	5,5
7	<b>CEBOLINHA, de primeira</b> , in natura, com coloração verde própria, em molhos, em perfeitas condições para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com prazo de validade de 07 dias sob refrigeração, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	11
8	<b>Cenoura</b> , classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	KG	7,9
9	<b>Chuchu, de primeira qualidade</b> , com boa formação, aparência fresca e sã, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, perfeito estado de desenvolvimento. Com grau de maturação adequadas para o consumo, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, doenças, brotos, terra aderente, sujidades e defensivos agrícolas com validade de até 3 meses sob refrigeração e de 7 a 30 dias em temperatura ambiente. Deverá seguir as Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78.	KG	6,9
10	<b>Coentro, de 1ª qualidade</b> , in natura, com coloração verde própria, em molhos, em perfeitas condições para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com prazo de validade de 07 dias sob refrigeração, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	12
11	<b>Couve, de primeira qualidade</b> – tamanho médio, in natura verde, em molhos, intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos), em perfeitas condições para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10
12	<b>Farinha de Mandioca</b> - branca, seca, fina, de 1ª qualidade. Obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Isenta de materias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso liquido.	KG	7,9

000113  


13	<b>Farinha de tapioca</b> , natural. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso liquido.	KG	9,5
14	<b>Feijão carioquinha tipo I</b> , (emb. c/ 01 kg), acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, fechado hermeticamente. Deverão constar no rótulo ou impresso na embalagem de forma legível, os dados do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade. O produto deverá estar acompanhado do Certificado de Classificação do Ministério da Agricultura. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido para o produto. Deverá Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78. FD C/ 30 kg.	KG	8,9
15	<b>Flocos de milho (CUSCUZ)</b> , produto obtido pela torração do grão de milho, pré cozidos, amarelos, sem sal. Acondicionado em embalagens plásticas de 500 g, resistente, com dados do fabricante, data de fabricação e validade, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Na entrega o produto deve ter validade mínima de 1/2. Produto com registro no Ministério da Agricultura SIF ou SIE ou SIM.	KG	2,8
16	<b>Goiaba</b> , de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa.	KG	6
17	<b>Laranja pêra, de 1ª qualidade</b> com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração, de 07 a 30 dias em temperatura ambiente, com 70% de maturação, bem formada, de coloração própria, casca íntegra, com superfície praticamente lisa, isentas de substâncias terrosas, sujidades, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 150g. Livre de danos mecânicos, fisiológicos de pragas e doenças, isenta de substancias nocivas a saúde. Deverá seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78.	KG	3,8
18	<b>Limão</b> , de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isentas de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	KG	5,2
19	<b>Macaxeira embalada à vácuo</b> de 1ª qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, com adequações na colheita que proporcione maior vida útil. ROTULAGEM Segue a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). EMBALAGEM em Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. sendo peso de 01 kg. PRAZO DE VALIDADE 1/3 do prazo de validade. TRANSPORTE O produto é transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	5,4

00011  
3

20	<b>Mamão</b> , de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvido, adequado para o consumo, sem danificações físicas, casca íntegra, de boa apresentação, com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isentas de substâncias terrosas, sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com prazo de validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Deverá Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78.	KG	4,5
21	<b>Melancia, de 1ª qualidade</b> , com prazo de validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria; fisiologicamente desenvolvido, adequado para o consumo. Sem danificações físicas, casca íntegra, de boa apresentação, com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isentas de substâncias terrosas, sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com prazo de validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Deverá Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº. 12/78.	KG	2,9
22	<b>Milho para mungunzá amarelo</b> : Obtido de grãos de sabor próprio, com ausência de umidade; atóxica, resistente, deverá ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. Embalagem plástica flexível, atóxico, resistente, deverá estar acondicionado em, embalagem de 500 (quinhentos) gr, as embalagem devem conter a validade mínima de 6 meses.	KG	6
23	<b>Milho verde</b> , espiga, descascadas, tenras e macias, de tamanho uniforme, livres de parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente	UND	1,5
24	<b>PIMENTAO Verde</b> , de primeira, in natura, com características íntegras, em condições adequadas para o consumo, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve apresentar quaisquer lesões. Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	KG	6,5
25	<b>Polpa de fruta (respeitando a sazonalidade)</b> – polpa de fruta obtida de frutas frescas, selecionada e madura. A polpa deverá ser envasada em saco de polietileno e acondicionada em embalagem de 1Kg e congelado a 40°C, armazenada em câmeras frias entre – 15 e 18 °C. Características organolépticas: aspecto – polpa – homogênea isenta de impurezas, cor – característica, sabor – característico, aroma – característico, isenta de contaminação; embalagem etiquetada com nº de lote, data de fabricação. Prazo de validade: no mínimo, 06 meses.	KG	9,2
26	<b>Queijo Mussarela</b> , fatiado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	KG	45

00011  
an.

27	<b>QUIABO</b> , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita superar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	7,5
28	<b>Repolho branco</b> , de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria	KG	7,9
29	<b>Tangerina</b> , características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca	KG	5,2
30	<b>Tomate</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, sem danificações físicas, casca íntegra e lisa, cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho 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.	KG	5,9
			<b>TOTAL</b>

ORÇAMENTO VALIDO POR 60 DIAS

SALGADO, 08 DE NOVEMBRO DE 2022

Josefa Suely Monteiro Rodrigues  
Presidente da COOPATSUL  
CPF: 940.651.005-59

Josefa Suely Monteiro Rodrigues

JOSEFA SUELY MONTEIRO RODRIGUES  
PRESIDENTE DA COOPATSUL