

<u>ATENÇ</u>ÃO

É de responsabilidade da empresa o envio do Aviso de Recebimento do Edital ao Departamento de Licitação.

A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar a empresa, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer do certame.

O Aviso de Recebimento poderá ser enviado por fac-símile ou e-mail.

Dados para envio do Aviso de Recebimento:

Prefeitura Municipal de Trabiju – SP

Departamento de Licitações

Fone: (16) 3349-9200 Ramal: 9203

E-mail: licitacao@trabiju.sp.gov.br

Os editais e avisos sobre licitações encontram-se disponíveis no site da Prefeitura Municipal de Trabiju: www.trabiju.sp.gov.br



Endereço:

E-mail:

Prefeitura Municipal de Trabiju ESTADO DE SÃO PAULO

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

PREENCHER COM A DATA DO EFETIVO RECEBIMENTO DO EDITAL E DEVOLVER PARA A PREFEITURA POR MEIO DE E-MAIL, FAX OU CORREIO

AVISO DE RECEBIMENTO PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019 EDITAL N.º 022/2019

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

DATA DA REALIZAÇÃO: 23 DE SETEMBRO DE 2019 ÀS 09 HORAS Empresa:

Cidade: Estado:

CNPJ: Insc. Estadual:

Fax: Telefone:

Pessoa contato:

OBSERVAÇÃO:

Data:____/___/

Nome e Assinatura



ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019 (LICITAÇÃO EXCLUSIVA ME E EPP)

O Município de Trabiju, Estado de São Paulo, torna público que, <u>no dia 23 de Setembro de 2019, às 09h (nove horas)</u>, na sede da Prefeitura Municipal, sito à Rua José Letízio, nº 556, Centro, Trabiju/SP, realizar-se-á licitação, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, PARA FORMAÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO UNITÁRIO, para <u>AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO</u>, conforme detalhado no Termo de Referência, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, com suas alterações legais, e Lei Complementar nº. 123/2006 (Alterada pelas Leis Complementares nº 147/2014 e 155/2016) e outras normas aplicáveis à espécie.

O Pregão será conduzido por servidora efetiva, designada pela Portaria nº 008/2019 do Chefe do Poder Executivo.

O presente Edital se submete integralmente ao disposto no artigo 48 I, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, <u>atendendo ao direito de exclusividade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte</u>.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Pregão Presencial a <u>AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</u> <u>DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO</u>, nos termos deste Edital e especificações constantes no ANEXO I – Termo de Referência.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste certame, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado que preencherem as condições de credenciamento constantes do edital, sendo esta **exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte**, em cumprimento do Art. 48 inciso I de Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 2.2 É vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo Poder Público de qualquer esfera e que estiverem sob processo de concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação e as que estejam suspensas do direito de licitar e contratar com este órgão licitante.

3. DA COMPOSIÇÃO DESTE EDITAL (ANEXOS)

3.1 Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

ANEXO III – Formulário para Apresentação da Proposta Comercial;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente à Habilitação;

ANEXO V – Modelo de Declaração de não Emprego de Menor;

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;
 ANEXO VII – Modelo de Termo de Credenciamento;



ANEXO VIII - Modelo de Declaração de pleno conhecimento do Edital e seus anexos; ANEXO IX Modelo de Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte;

ANEXO X - Termo de Ciência e Notificação; ANEXO XI Cadastro do Responsável;

- Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP; ANEXO XII

4. DOS RECURSOS ORCAMENTÁRIOS:

4.1 As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas no orçamento vigente e nos posteriores, se for o caso, a saber:

02 - Prefeitura Municipal

06 - Educação

12.306.0017.2026.0000 - 3.3.90.30.00 - Material de Consumo

5. DA ENTREGA DOS ENVELOPES 01 e 02, DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E TERMO DE CREDENCIAMENTO.

- 5.1. No dia e local, dentro do horário estipulado no preâmbulo, deverão ser entregues:
- 5.1.1. Os Envelopes nº. 01 "PROPOSTA COMERCIAL" e nº. 2 "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO", em envelopes distintos, devidamente lacrados, indevassáveis e identificados na forma deste Edital:
- 5.1.2. **DECLARAÇÃO**, firmada pelo responsável legal da empresa licitante, com indicação do nome, cargo e R.G. do mesmo, constando o cumprimento dos Requisitos de Habilitação exigidos neste edital, conforme ANEXO II, sob pena da não aceitação da licitante neste certame, nos termos do disposto no item 9.2 deste Instrumento Convocatório e juntamente com este deverá ser apresentado o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação de que a referida declaração foi firmada pelo responsável legal da empresa.
- 5.1.3. Tratando-se de procurador, deverá apresentar o instrumento de procuração pública ou particular, com firma devidamente reconhecida, constando poderes específicos para representar legalmente a empresa, bem como, poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, apresentar razões recursais e contrarrazões para a prática de todos os atos pertinentes e inerentes a este certame, sendo que para este caso poderá ser apresentado o Termo de Credenciamento, conforme ANEXO VII, com firma devidamente reconhecida, devendo apresentar, ainda, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação dos poderes do outorgante do referido instrumento, e documento pessoal de identificação com foto; ou
- 5.1.4. Tratando-se de proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer os direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado, de documento pessoal de identificação com foto.
- 5.2. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 5.3. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma
- 5.4. No caso de ser apresentado qualquer documento através de cópia, a mesma deverá estar devidamente autenticada.
- 5.5 Para os efeitos da Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações, as MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE deverão apresentar uma DECLARAÇÃO nos moldes do
- 5.5.1 A falsidade da declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de



<u>Prefeitura Municipal de Trabiju</u>

ESTADO DE SÃO PAULO

multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO

6.1 O envelope nº 01 – "Proposta Comercial" e o envelope nº 02 – "Documentos Necessários à Habilitação" deverão ser apresentados até às <u>09hs, do dia 23 de setembro de 2019</u>, separadamente, em 02 envelopes lacrados e rubricados em seu fecho, contendo em sua parte externa, os seguintes dizeres a seguir delineados:

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRABIJU SETOR DE LICITAÇÕES PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

LICITANTE:

ENVELOPE "01" – PROPOSTA COMERCIAL

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRABIJU SETOR DE LICITAÇÕES PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

LICITANTE:

ENVELOPE "02" – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

- 6.2 A proposta comercial deverá ser apresentada com base nas disposições deste Edital e seus anexos, especialmente, no Termo de Referência ANEXO I e conforme modelo fornecido (ANEXO III), em 1 (uma) via, datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, em língua nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras, borrões e entrelinhas, sendo todas as suas folhas identificadas com a razão social da empresa, e preferencialmente rubricadas e numeradas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante com a devida identificação do mesmo. A Proposta Comercial deverá ser entregue também em meio digital, conforme especificações apresentadas no item 7.1.
- 6.3 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, sendo certo que, nenhum documento será autenticado durante a sessão de julgamento da presente licitação.
- 6.4 Os licitantes que queiram participar com Matriz e executar o objeto com filial, deverão **OBRIGATORIAMENTE** apresentar todos os documentos necessários exigidos no edital tanto da matriz quanto da filial.

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 "PROPOSTA COMERCIAL":

- **7.1** Os interessados deverão apresentar suas Propostas Comerciais das seguintes forma:
 - a) PROPOSTA ESCRITA: Deverá ser apresentada Proposta Escrita em envelope lacrado, identificado como Envelope "A", nos termos do modelo contido no Anexo III.
 - b) PROPOSTA DIGITAL: Juntamente com a Proposta Escrita, deverá ser apresentada a Proposta em Meio Digital (PENDRIVE, CD ou DVD), a qual deverá ser gerada pela utilização de arquivos digitais fornecidos por esta Administração mediante sua solicitação pelo e-mail <u>licitacao@trabiju.sp.gov.br</u>



ESTADO DE SÃO PAULO

7.2 A **Proposta Escrita** deverá mencionar os seguintes elementos:

- a) Ser apresentada conforme o **Anexo III** deste Edital, em formulário próprio da licitante contendo, no mínimo, as mesmas informações exigidas neste anexo, assinado pelo responsável legal da empresa, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, constando o preço de cada item expresso em Real (R\$), em algarismos e por extenso, conforme o formulário mencionado acima, devendo as suas folhas ser rubricadas;
- b) **DECLARAÇÃO** de que o valor apresentado é completo e totalmente suficiente para a plena e perfeita execução do objeto licitado, estando computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, transportes e quaisquer outros incidentes ou venham a incidir sobre a execução do objeto licitado, constante da proposta comercial apresentada;
- c) Constar **PRAZO DE VALIDADE** das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa, será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias;
- d) Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, facsímile e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco. Os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação;
- e) Prazo e Local de entrega: A licitante vencedora obriga-se a entregar o objeto desta licitação de forma parcelada, diariamente, de acordo com a necessidade e conveniência desta Administração, em perfeitas condições de consumo, de forma embalada, nos dias, horários e locais indicados pelo Departamento de Compras do Município. O Município não terá obrigação de adquirir todos os produtos licitados, face à expectativa de direito que girará em torno deste negócio, ficando responsável somente pelo pagamento dos produtos solicitados/requisitados e entregues pelo(a) contratado(a).
- f) Condições de pagamento: O pagamento do preço correspondente à aquisição do objeto licitatório será feito **em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal correspondente**, pelo valor irreajustável da proposta adjudicada e homologada.
- g) As propostas deverão conter obrigatoriamente, a especificação completa do objeto, bem como tudo mais que for imprescindível conforme as exigências deste edital e seus anexos:
- h) A licitante poderá inserir em sua proposta o número do banco, agência e conta corrente para a qual deverá ser emitida a ordem bancária.
- i) Indicação e todos os dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços, caso a empresa seja a vencedora, sendo eles no mínimo: Nome Completo, Cargo/função exercida na empresa (Diretor, Sócio, procurador, etc), n.º da Cédula de Identidade (RG) e da Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas CPF, e-mail profissional e e-mail pessoal:
- j) Em nenhuma hipótese poderá ser alterada, quanto ao seu mérito, a proposta apresentada, tanto no que se refere ao preço, condições de pagamento, prazo ou quaisquer outras, que venham a importar em modificação dos seus termos originais.
- **7.3.** Em caso de divergência entre as informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Ocorrendo discrepância entre o valor unitário e total para o objeto licitado, será considerado o primeiro.
- **7.4.** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



- 7.5. A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de uso.
- **7.6.** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.
- 7.7. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preco ou qualquer outra condição não prevista no Edital.
- 7.8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais.
- 7.9. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE № 02 "DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO":

8.1. Os Documentos para Habilitação deverão ser apresentados em uma via inclusa no respectivo Envelope nº. 02 – "Documentos para Habilitação", preferencialmente numerados sequencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, devendo a sua apresentação ser conforme a disposição do art. 32, "caput" da Lei nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, sendo que deverão ser apresentados os seguintes documentos, sob pena de Inabilitação do proponente:

8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA, que conforme o caso consistirá em:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

OBSERVAÇÃO: A apresentação do documento exigido por este item fica dispensada desde que o mesmo já tenha sido apresentado para fins de credenciamento, nos termos do item 5 deste instrumento convocatório;

- 8.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, que será satisfeita através da apresentação dos seguintes documentos:
- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral.
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado, a saber:
- b1) Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de inscrição estadual;
- b2) Se o ramo de atividade da empresa for prestação de serviço, deverá apresentar prova de inscrição municipal.



ESTADO DE SÃO PAULO

- b3) Se o ramo de atividade da empresa envolver comércio e prestação de serviços deverá apresentar prova de inscrição estadual e municipal.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, conforme seque:
- c1) A regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal ou através de sistema eletrônico, ficando sua aceitação condicionada à verificação de veracidade via Internet.
- c2) A regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser comprovada pela apresentação de Certidão do Estado onde está sediada a proponente, relativo aos tributos relacionados à atividade da empresa.
- c3) A regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser comprovada por Certidão Negativa de Débitos de Tributos Municipais relativa a tributos de competência do Município sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade.
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal, ou através de sistema eletrônico, ficando sua aceitação condicionada à verificação de veracidade via Internet.
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- **OBSERVAÇÃO:** Serão aceitos documentos e certificados de regularidade fiscal obtidos na rede Mundial de Computadores Internet, estando condicionado ao fato de que os mesmos poderão ter a sua validade confirmada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, nos respectivos sites.
- **8.1.2.1.** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- **8.1.2.2**. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
- **8.1.2.3.** A não regularização da documentação das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA, que consistirá em:

a) Certidão negativa de falência ou concordata ou extrajudicial expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.



- a.1) Nos termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, empresas que estejam em processo de recuperação judicial não serão impedidas de participar deste procedimento licitatório, devendo, entretanto, apresentarem durante a fase de habilitação, o seu Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômicofinanceira estabelecidos no edital.
- b) COMPROVAÇÃO de aptidão para fornecimento de equipamento compatível com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de, pelo menos, 1 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado para qual a licitante tenha fornecido.

OBSERVAÇÃO: Caso a licitante seja a Matriz e a executora do objeto seja uma Filial, os documentos referentes à Habilitação deverão ser apresentados em nome da Matriz e da Filial, conjuntamente. Entretanto, aqueles documentos que são expedidos exclusivamente em nome da Matriz, serão aceitos para fins de habilitação da matriz e de sua filial.

- **8.1.4.** Os licitantes deverão apresentar as seguintes **DECLARAÇÕES**:
- 8.1.4.1. DECLARAÇÃO emitida pelo representante legal de que tem pleno conhecimento deste Edital e seus Anexos, bem como, de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a correta elaboração de sua proposta comercial, declarando por fim, que aceita e se submete a todas as condições estabelecidas no Edital, conforme modelo constante do Anexo VIII.
- 8.1.4.2. DECLARAÇÃO emitida pelo representante legal constando não haver fato impeditivo legal de licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública em geral, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.
- 8.1.4.3. DECLARAÇÃO emitida pelo representante legal de que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.
- 8.2. Os documentos exigidos deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente ou por servidor da Administração, ou por publicação em órgão de imprensa oficial.
- 8.3. Nas hipóteses referidas no item anterior, não serão aceitos protocolos e documentos com prazo de validade vencido.
- 8.4. Qualquer certidão exigida nesta licitação, quando a mesma não estipular seu prazo de validade, deverá ser atualizada dentro de 180 (cento e oitenta) dias de sua emissão.
- 8.5. O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preço e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai prestar o serviço objeto da presente licitação, sob pena de responsabilização.

9. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1. No dia e no local designados neste Edital e até o horário, a Pregoeiro, que dirigirá a sessão, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não previamente credenciadas, sendo registrados em ata os nomes dos licitantes.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **9.1.1. DECLARAÇÃO** <u>separada de qualquer dos envelopes</u> exigidos no subitem abaixo, declarando expressamente que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame, conforme modelo do **ANEXO II** deste Edital;
- 9.1.1.1. Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, será obrigatória a apresentação da declaração de que trata o item 5.5 deste edital sob pena de não fazer jus às disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.
- **9.1.2.** Em envelopes devidamente fechados, indevassáveis e identificados na forma prevista neste Edital, a documentação exigida para PROPOSTA COMERCIAL (envelope nº. 1) e para a HABILITAÇÃO (envelope nº. 2).
- **9.1.3. TERMO DE CREDENCIAMENTO**, conforme **ANEXO VII**, com firma devidamente reconhecida.
- **9.2.** A não entrega da Declaração exigida no subitem 9.1.1 deste Edital implicará no não recebimento, por parte da Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta Comercial e de Habilitação e, portanto, a não-aceitação da licitante neste certame.
- **9.3.** Fica, desde já, expressamente definido que não será aceita a entrega de documentos para participação nesta licitação além do horário previsto neste edital, sendo que aqueles que chegarem depois do horário definido não serão recebidos.
- **9.4.** Encerrada a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, a Pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 5 supra, exame este efetivado antes da abertura da sessão.
- **9.5.** Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, a Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas comerciais, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.
- **9.6.** Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeiro.

10. DO JULGAMENTO:

10.1. DIVISÃO POR ETAPAS PARA ORDENAMENTO DOS TRABALHOS:

- **10.1.1.** O julgamento da licitação será dividido em duas etapas sendo: a) Classificação das propostas e b) Habilitação, e obedecerá, quanto à classificação das propostas comerciais, ao critério do **MENOR VALOR UNITÁRIO**.
- **10.1.1.1.** Etapa de classificação dos preços propostos, compreendendo a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.
- **10.1.1.2.** Etapa de habilitação compreendendo a verificação e a análise dos documentos apresentados no envelope "Documentos para Habilitação" da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

10.2. DA ETAPA DE CLASSIFICAÇÃO DE PREÇOS:

- **10.2.1.** Serão abertos os envelopes nº. 01 "Proposta Comercial" das licitantes.
- **10.2.2.** A Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas comerciais para o fornecimento do objeto desta licitação e os respectivos valores ofertados item a item.
- **10.2.3.** A Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas item a item, em ordem crescente, de todas as licitantes.
- **10.2.4.** A Pregoeiro classificará a licitante da proposta de **MENOR VALOR UNITÁRIO** e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores para cada item em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **10.2.4.1**. O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor valor por item, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.
- **10.2.5.** Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- **10.2.5.1.** Para o computo das melhores propostas conforme subitem anterior, até o máximo de 3 (três), será considerado a de menor valor para cada item, acrescida de 02 (duas) outras propostas.
- **10.2.6.** Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando definido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.
- **10.2.7.** A Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.
- **10.2.8.** Caso não sejam mais realizados lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.
- **10.2.9.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.
- **10.2.10.** Caso não sejam realizados lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário para o respectivo item e o valor estimado para fornecimento deste mesmo item do objeto licitado.
- **10.2.11.** Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, a Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para efeitos da Lei Complementar nº. 123/06, o disposto no item 10.4 "DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE", deste Edital.
- **10.2.12.** Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.
- **10.2.13.** Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, a Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido o melhor preço.
- **10.2.14.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do subitem 13.1, deste Edital.
- **10.2.15.** Será desclassificada a proposta que contiver preço ou prestação do serviço condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza, não previstos neste Pregão Presencial, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- **10.2.16.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta específica.

10.3. DA ETAPA DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA E ADJUDICAÇÃO:

- **10.3.1.** Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos para Habilitação" desta licitante.
- **10.3.2.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **10.3.2.1.** A não apresentação dentro do Envelope nº. 2 Documentação para Habilitação, de qualquer documento exigido neste Edital, para fins de habilitação, implicará na inabilitação da empresa licitante.
- **10.3.3.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de habilitação, conforme item 08 deste Edital sob pena de inabilitação, ainda que essa apresente alguma restrição.
- **10.3.4.** Havendo alguma restrição na documentação para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, devendo a empresa interessada apresentar as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **10.3.5.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 10.3.4., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- **10.3.6.** Constatado o atendimento das exigências previstas neste Edital, a empresa licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pela própria Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, e, homologado pelo Prefeito Municipal, na hipótese de existência de recursos e desde que os mesmos sejam improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.
- **10.3.7.** Se a empresa licitante desatender às exigências de habilitação definidas neste Edital, a Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante, declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto do certame, pela Pregoeiro.
- **10.3.8.** Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pela Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.
- **10.3.9.** Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder da Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo contrato. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.
- **10.3.10.** Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pela Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos a autoridade superior para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de não provimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

10.4 "DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE"

- **10.4.1** Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº. 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada preferência à contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte desde que o menor preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.
- **10.4.2.** O empate mencionado no caput deste item será verificado na(s) situação(ões) em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5%



(cinco por cento) superiores à(s) proposta(s) mais bem classificada(s) em cada item, ocasião (ões) na (s) qual (is), proceder-se-á da seguinte forma:

- 10.4.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, de acordo com o disposto no subitem 10.4.2 poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.
- 10.4.2.2. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 10.4.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação definida no subitem 10.4.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 10.4.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.4.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.4.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, na própria sessão pública, após verificação da documentação de habilitação.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

- 11.1. Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos
- 11.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeiro à licitante vencedora.
- 11.3. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura.
- 11.5. Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito Municipal, homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.
- 11.6. A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pela Pregoeiro, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão. Também não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

12. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- Homologado o processo licitatório pela autoridade competente, a Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Trabiju convocará o licitante vencedor para, no prazo de 03 (três) dias úteis, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob pena de decair do direito do Registro.
- 12.2 Após a celebração da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais proponentes ficarão à disposição para retirada por 15 (quinze) dias corridos. Não sendo retirados, a Administração destruirá os mesmos, sem necessidade de comunicação prévia.
- A Adjudicatária deverá manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços, as condições habilitatórias.



<u>Prefeitura Municipal de Trabiju</u>

ESTADO DE SÃO PAULO

13. DA CONDIÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

- **13.1** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura da respectiva Ata.
- 13.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Trabiju não será obrigado a adquirir os gêneros alimentícios referidos na Cláusula Primeira e no termo de referência, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de algumas hipóteses legalmente previstas para tanto, garantimos à detentora, neste caso, o contraditório e ampla defesa.

14. DA CONTRATAÇÃO:

- 14.1 O Contrato, no caso do presente Pregão Presencial, será substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.
- **14.2** A adjudicatária, com os preços registrados, se obriga, nos termos deste Edital, a:
- **14.2.1**. Após a homologação da licitação, retirar a Nota de Empenho no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para entrega dos produtos de forma parcelada, mensalmente, contados do recebimento da requisição de entrega expedida pelo CONTRATANTE.
- **14.2.2** Entregar o objeto adjudicado, diariamente ou de acordo com a necessidade da Administração, nas quantidades solicitadas a pedido da Administração Pública, na medida da necessidade e conveniência pública, na local indicado pelo **Departamento de Compras**, em Trabiju-SP, acompanhado de Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Termo de Referência deste edital:
- **14.2.3** Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após notificação formal, os produtos entregues em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresente vício de qualidade;
- 14.2.4 A adjudicatária ficará obrigada a aceitar, nas condições deste edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a seu critério exclusivo, de acordo com o dispositivo no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal 8666/93. Reduções maiores do que 25% (vinte e cinco por cento) somente serão aceitas se decorrente de acordo celebrado entre as partes.
- **14.2.5** Se a adjudicatária for estabelecida fora ou dentro do município, deverá entregar os produtos adquiridos para a Prefeitura por seus próprios meios e recursos, nos locais indicados neste Edital.
- **14.2.6** O adjudicatário deverá entregar os produtos que forem requisitados diariamente, em perfeitas condições de consumo, de forma embalada e nos locais indicados pelo **Departamento de Compras**.
- **14.2.7** A adjudicatária é a única responsável em qualquer caso, por danos ou prejuízos que possa causar a terceiros, sem qualquer responsabilidade de ônus para a Contratante pelo ressarcimento.
- **14.2.**8 A adjudicatária não poderá transferir direitos e ou obrigações, no todo ou em parte, decorrentes deste contrato, sem prévia autorização da Contratante.
- **14.2.9** A adjudicatária deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente certame.
- **14.2.10** O fornecimento dos produtos deverá ser feito de forma parcelada, diariamente, nos locais indicados pelo **Departamento de Compras**.
- **14.2.11** O responsável do setor que acompanha o recebimento dos produtos da Contratante terá amplos poderes para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos pela contratada, cabendo-lhes exigir o fiel cumprimento das obrigações contratuais, bem como propor, quando



ESTADO DE SÃO PAULO

cabíveis, a aplicação das penalidades previstas neste edital sem prejuízos das aplicáveis pela legislação.

- **14.2.12** Se a licitante vencedora não cumprir o prazo do item 12.2.1, 12.2.2 e **14.2.3** ou recusar-se a retirar a nota de empenho, sem justificativa formalmente aceita pela autoridade competente, decairá do direito de fornecedor o objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades dispostas na seção 15 deste Edital de Pregão.
- **14.3** O Órgão se obriga, nos termos previstos neste edital a:
- **14.3.1** Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste edital:
- **14.3.1.1** Os produtos serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:
- a) Nota fiscal com especificação e quantidades em desacordo com o discriminado no Anexo V deste edital:
- b) Os produtos entregues em desacordo com as especificações dos requisitos obrigatórios do Anexo V deste edital:
- c) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

15. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

- **15.1** O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:
- **15.1.1** a pedido, quando:
- **151.1.1** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de forca maior:
- **15.1.1.2** o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.
- **15.1.2** por iniciativa da Prefeitura Municipal de Trabiju, quando:
- **15.1.2.**1 não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- **15.1.2.**2 perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório:
- 15.1.2.3 por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.
- 15.1.2.4 o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- **15.1.2.**5 não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- **15.1.2.**6 caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes;
- **15.1.4** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal de Trabiju fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

16. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 16.1. As Atas de Registro de Preco decorrentes desta licitação serão canceladas:
- 16.1.1 automaticamente:
- 16.1.1.1 por decurso de prazo de vigência;
- 16.1.1.2 quando não restarem fornecedores registrados; ou
- 16.1.2 pela Prefeitura Municipal de Trabiju, quando caracterizado o interesse público.

17. SANCÕES

17.1. O licitante convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, que se recusar injustificadamente a entrega do bem ofertado, apresentar pendências junto aos cadastros da Administração Pública, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou



<u>Prefeitura Municipal de Trabiju</u>

ESTADO DE SÃO PAULO

fraudar a entrega, deixar de substituir o produto recusado no prazo previsto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Trabiju, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, ficando ainda sujeita à multa de 10% (dez por cento) do valor global da proposta, devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na minuta de contrato, em anexo, e das demais cominações legais.

17.2. Fica facultada a Prefeitura Municipal de Trabiju, na hipótese de descumprimento por parte da adjudicatária das obrigações assumidas, tal como, o não cumprimento do prazo de entrega ou do prazo para substituição, aplicar à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global da proposta do licitante. A multa poderá ser aplicada a cada novo período (03) três dias de atraso.

18. PRECO

- 18.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 18.1.1 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 18.2 Comprovado a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

19. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

19.1. DAS OBRIGAÇÕES DESTE ÓRGÃO LICITANTE:

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações são obrigações do Município:

- I) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato;
- II) Prestar aos funcionários da CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- III) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato;
- IV) Atestar notas fiscais/faturas e efetuar os pagamentos à CONTRATADA;
- V) Aplicar as sanções administrativas contratuais.

19.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93 e suas atualizações são obrigações da CONTRATADA:

- I) Emitir nota fiscal correspondente à venda do objeto:
- II) Proceder à entrega do objeto no local indicado pelo órgão licitante, em dia e horário previamente agendado, dentro das condições e preços ajustados em sua proposta e nos prazos previstos nesta licitação;
- III) Encaminhar a Nota Fiscal ao Departamento de compras para atesto e posterior encaminhamento a Contabilidade/Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- IV) Prestar esclarecimentos que forem solicitados por esta Administração:
- V) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências deste órgão licitante;



<u>Prefeitura Municipal de Trabiju</u>

ESTADO DE SÃO PAULO

- VI) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência desta Administração.
- 19.2.1. São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos nele estivessem, este Edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que derem suporte ao julgamento desta licitação.
- 19.2.2. Quaisquer atos ou ações praticados por empregados, prepostos ou contratados da contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.
- 19.2.3. São de responsabilidade da contratada, eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente Edital e à execução do Contrato.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **20.1.** As normas que disciplinam este Pregão Presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendido o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.
- **20.2.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão Presencial e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como, a finalidade e a segurança da futura contratação.
- **20.3.** É facultada à Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- **20.4.** Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao Edital.
- **20.5.** A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.
- **20.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal deste órgão licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- **20.7.** A autoridade competente poderá determinar a revogação desta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações.
- **20.8.** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **20.9.** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do Edital será competente o foro da comarca de Ribeirão Bonito, Estado de São Paulo, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- **20.10.** Não será permitida a subcontratação do objeto desta licitação.
- **20.11.** Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos.
- **20.12.** A cópia do Edital completo e seus Anexos serão fornecidos, no horário normal de expediente, na sede deste órgão licitante ou através do site do município.
- **20.13.** Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeiro.

Trabiju, 09 deSetembro de 2019.

MAURILIO TAVONI JUNIOR PREFEITO MUNICIPAL



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO № 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

DO OBJETO

Registro de preços para aquisição parcelada, de acordo com a necessidade e conveniência da Administração, pelo período de 12 (doze) meses, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino:

PALETA) - KG Carne Bovina em Cubos: carne de 1ª, obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	28.421,40
animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
(Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor	
característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10%	
para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a	
7°C) no ato da entrega Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, pelanca ou nervura do	
que carne no processo ou produtos que ficaram expostos a	
temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de	
contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos	
transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão	
mole, coxão duro ou patinho Corte: Cubos.	
2 CARNE BOVINA MAGRA EM BIFE FRESCA (PATINHO, ALCATRA 2880 KG 21,21 6	61.084,80
OU COXAO MOLE) - KG	
	58.924,80
4 CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA 3816 KG. 11,16 4	42.586,56
	33.846,12
6 CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO 1728 KG. 13,21 2	22.826,88
CARNE DE PORCO	0.005.00
7 SALSICHA DE 1ª QUALIDADE - KG 708 KG 9,74 6 Salsicha - congelada de 1a qualidade	6.895,92
	15.439,76
LINGUIÇA TOSCANA	
	17.906,14
LINGUIÇA CALABREZA	4 4 4 0 0 0
10 MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE - 900 POTE 4,61 PADRAO DORIANA	4.149,00



11	EXTRATO DE TOMATE - 350GR Extrato de Tomate – 350 gr. Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130 mg em porção de 30 g; 0 g de gorduras totais e 0 g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher. Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		LT	2,79	1.674,00
12	OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML Óleo de Soja Refinado – 900 ml Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml, acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.		FR	3,72	6.026,40
13	VINAGRE TINTO - 750ML Vinagre Tinto – 750 ml Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		FR	1,79	1.503,60
14	FERMENTO EM PO - 250 GR Fermento em Pó – 250 gr. Produto de boa qualidade, isento de umidade, mofo e substancias nocivas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.		LT.	4,98	3.286,80
15	CEREAL INFANTIL EM PO - 400GR Cereal Infantil em Pó – 400 gr. Cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês. O cereal deverá conter nutrientes essenciais de fácil digestibilidade, rico em zinco e ferro de melhor absorção e 9 vitaminas. Incluindo A e C. sabores: arroz, arroz e aveia, multi cereais e milho. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega		LT	8,63	1.035,60
16	FEIJÃO - TIPO MULATINHO/CARIOCA - 1ª QUALIDADE - 1 KG Feijão Tipo Mulatinho/Carioca de 1ª Qualidade – 1 kg Especial tipo I - grupo anão, embalagem de 1 kg, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega. Produtos muitos escuros serão recusados.		PCT	5,03	13.581,00
17	ACHOCOLATADO EM PÓ - 400 GR Achocolatado em Pó – 400g Acondicionado em embalagem de 400 g em pó homogêneo cor marrom claro a escuro. Valor máximo de 17 g de carboidrato para cada 20 g de produto. Composição mínima: açúcar, cacau em pó, leite em pó, mix de vitaminas e minerais, não deve conter glúten. Embalagem primária atóxica com 400 g. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassados ou abaulamento. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		PCT	4,18	5.266,80
18	ACUCAR CRISTAL - 5KG	480	PCT	9,66	4.636,80



	Açúcar cristal pacote de 05 kg Obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios. Aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos. Deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, devidamente lacrada, contendo 05 kg do produto. A validade mínima deve ser de 6 meses a contar da data de				
	entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores				
19	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha) isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção: cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	1500	PCT	13,86	20.790,00
20	BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 400GR Bolacha Doce/ Rosquinha de Coco - 400 gr. Biscoito Tipo Rosquinha de Chocolate, Coco ou Leite: 1ª qualidade. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	2290	PCT	4,59	10.511,10
21	BOLACHA DOCE MAISENA - 400GR Bolacha Doce Maisena – 400 gr. Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	780	PCT	4,54	3.541,20
22	BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração especifica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	1030	PCT	4,49	4.624,70
23	MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca – 500 gr. Beneficiado, polido, limpo. Isento de sujidades, com umidade máxima de 14%, de 1ª qualidade. Validade mínima de 4 meses da data da entrega	650	PCT	3,13	2.034,50
24	COCO RALADO - 100GR Coco Ralado – 100 gr. Produto isento de açúcar. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	720	PCT	4,66	3.355,20
25	FARINHA DE TRIGO - 1KG Farinha de Trigo – 1 kg Especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico: tipo especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes próprios de	1380	PCT	2,86	3.946,80



	aproximadamente 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 3				
26	meses a contar da data da entrega. FUBA TIPO MIMOSO - 500GR	840	PCT	2,13	1.789,20
26		840	PCI	2,13	1.789,20
	Fubá Tipo Mimoso – 500 gr.				
	Produto de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser				
	fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terras				
	e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com				
	o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso				
	antes da cocção. O produto deve ser fortificado com ferro e ácido				
	fólico embalagem de polietileno transparente original de fábrica de				
	500gr. Prazo de validade minimo de 6 meses a contar da data de				
	entrega.				
27	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 500G	600	PCT.	2,39	1.434,00
	Massa seca, composta de farinha de trigo enriquecida com acido				
	fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos. Embalagem				
	primaria plástica hermeticamente fechada; atóxico, contendo				
	aproximadamente 500 gramas. Com validade mínima de 6 meses na				
	data da entrega				
28	MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS - 500	3480	PCT.	3,06	10.648,80
	GR.			-,	
	Macarrão semolado tipo variado 500g: Produto não fermentado				
	obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou				
	sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas				
	de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas				
	na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar				
	fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento				
	de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo parafuso ou				
	gravatinha. Com validade mínima de 06 meses na data da entrega.				
29	OVOS DE GALINHA FRESCOS - DUZIA	2460	DZ	5,68	13.972,80
	Ovos de Galinha Frescos – dúzia				
	Devem estar íntegros, sem manchas ou sujidades, classe A, fresco,				
	de tamanho uniforme. Tipo 3 (grande 55 g), proveniente de avicultor				
	com inspeção oficial. Embalagem em bandeja de papelão.				
30	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR	960	PCT	8,12	7.795,20
	Pó de Café Torrado e Moído– 500 gr.				
	Pó homogêneo, fino ou grosso. Cor castanho-claro ou castanho-				
	escuro. Odor característico e sabor característico. Bebida primaria				
	com teor mínimo de 90% de café arábico com blend máximo 15% de				
	grãos pretos, verdes ou inadequados. Ausência de sujidades,				
	parasitas, larvas ou substancias estranhas. O produto deverá ter				
	validade mínima de 4 meses na data da entrega.				
31	SAL MARINHO REFINADO IODADO - 1KG	600	PCT	1,89	1.134,00
31	Sal Marinho Refinado Iodado – 1 kg	000	101	1,03	1.134,00
	Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais				
	brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com				
	dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de				
	iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica.				
	Embalagem em polietileno de 1kg. O produto deverá ter validade				
	mínima de 6 meses na data da entrega.				
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 1 KG	120	PCT.	10,96	1.315,20
	Características Técnicas: Leite em pó integral, instantâneo.				
	Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do				
	produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade				
	12 meses a contar a partir da data de entrega.				
33	ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA	2760	MACO.	2,49	6.872,40
	Alface Crespa/Lisa/Mimosa/Americana			•	
	Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.				
	Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da				
	variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas.				
	Deve ser frescas, estarem livres de insetos e enfermidades, assim				
	como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela				
			1		1



	LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.				
34	ACELGA	432	UN	4,91	2.121,12
	Acelga				
	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com				
	folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e				
	bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos				
	uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação				
	e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar				
	frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles				
	provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra				
	aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor				
	estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá				
	obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
35	ABACAXI - PÉROLA B (GRANDE)	3444	UNID.	5,24	18.046,56
	Abacaxi Pérola B (grande) de acordo com a NTA 17, com grau de				
	maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e				
	conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho				
	médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem				
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
	Livre de resíduos de fertilizantes.				
36	ABOBRINHA	504	KG	3,89	1.960,56
30	Abobrinha	JU -1	I.O	3,03	1.300,30
	De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme de				
	suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidades,				
	defeitos graves que alterem a formação e aparência, sem danos				
	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
37	ABOBORA MADURA	504	KG.	3,85	1.940,40
	Abobora Madura			,	,
	De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade				
	apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou				
	larvas.				
38	ALHO	684	KG	26,35	18.023,40
	Alho				
	Produto refrigerado, deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000				
	e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação				
	EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido,				
	firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou				
	mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração				
	uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca,				
	1				
	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas.				
39	ALMEIRÃO	1884	MAÇO	2,83	5.331,72
39	Almeirão	1004	MAÇO	2,00	3.331,72
	Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.				
	Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da				
	variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas.				
	As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas				
	dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim				
	como de danos por eles provocados. Quanto às características				
	microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela				
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.				
40	BATATA INGLESA	3840	KG	4,53	17.395,20
	Batata Inglesa				
	D C . I I' . I I NITA 4E I' I				
	Beneficiada lisa especial: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa				
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da				
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não				
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos				
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte				
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos				



44	DANIANIA NIANIGA	4000	1/0	4.00	40.004.04
41	BANANA NANICA Banana Nanica	4332	KG	4,22	18.281,04
	Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte,				
	manipulação e conservação adequada para consumo mediato				
	e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e				
	conformação uniformes. Não apresentando manchas,				
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que				
	possam alterar sua aparência e qualidade.				
42	BETERRABA	684	KG	4,05	2.770,20
	Beterraba				
	Sem folhas, especial extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com				
	polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da				
	variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos				
	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte				
	possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.				
	Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.				
43	BATATA DOCE	180	KG	3,03	545,40
	Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos,			•	,
	suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos				
	da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no				
	tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras,				
	perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas				
	ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de				
	fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e				
	sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve				
	obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
44	BERINJELA	684	KG	3,89	2.660,76
	Berinjela			0,00	,.
	Fresca, atingindo o grau máximo no tamanho, aroma e cor da				
	espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades,				
	não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica				
	que afete a sua aparência. Intacta e limpa.				
45	CEBOLA NACIONAL	2388	KG	5,30	12.656,40
	Cebola Nacional				
	De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos,				
	sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas,				
	machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua				
	aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra				
	aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade				
	externa anormal. De colheita recente.				
46	CENOURA	1572	KG	3,55	5.580,60
	Cenoura				
	Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa,				
	com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem				
	brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não se apresentando murchas, com manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos				
	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte				
	possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.				
	Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.				
47	CHEIRO VERDE	2004	MAÇO	2,83	5.671,32
	Cheiro Verde			•	
	(Salsa e Cebolinha) de acordo com a NTA 13: fresca, de primeira,				
	constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração,				
	turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de				
	defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de				
	enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas				
	externas sujas de terra e de fertilizantes.				
48	COUVE MANTEIGA	1884	MAÇO.	2,83	5.331,72
	Couve Manteiga			_,~~	
	out o manage				1



		1			1
	Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e				
	tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros				
	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de				
	resíduos de fertilizantes.				
49	CHUCHU	804	KG	3,55	2.854,20
	Chuchu				
	Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa,				
	com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem				
	brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando				
	manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam				
	alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de				
	terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de				
	umidade externa anormal. De colheita recente.				
	LARANJA PERA	600	KG	3,15	1.890,00
	Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de	000	NO	3,13	1.030,00
	maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e				
	conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho				
	médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não				
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem				
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
	Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	070	1/0	4.00	4 570 50
	LIMÃO TAITI (B)	372	KG.	4,23	1.573,56
	Limão Taiti (B)				
	De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal				
	que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação				
	adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio,				
	apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não				
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem				
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
	Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.				
52	MACA NACIONAL	22080	KG	6,49	143.299,20
	Maça Nacional				
	Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de				
	maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e				
(conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho				
	médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não				
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem				
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
	Livre de resíduos de fertilizantes.				
53	MELANCIA	8088	KG	2,68	21.675,84
	Melancia				
	Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada,				
	beve tel casca lillio, lastrosa e resistente, de coi verde. lalada.				
	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.				
		2844	KG	6,17	17.547.48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	2844	KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		KG	6,17	17.547,48
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.				
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA		KG	6,17	17.547,48 2.259,00
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha				
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa,				
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem				
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando				
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam	180			
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de	180			
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de	180			
54	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	180	KG	12,55	2.259,00
55	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de	180			



57	Tamanho médio, de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. PIMENTAO VERDE Pimentão Verde Fruto de plantas sãs, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	504	KG	6,57	3.311,28
58		25260	KG	11 7/	206 552 40
	PÉRA WILLIAMS Pêra Williams Com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. A casca precisa ser lisa e macia, sem amassados e imperfeições, deve ser doce e suculenta, não devera estar verde nem totalmente madura, de 1ª qualidade.			11,74	296.552,40
59	PEPINO	624	KG	4,17	2.602,08
20	Pepino Caipira De acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente		140	0.00	4.070.40
60	REPOLHO Repolho Verde ou Roxo liso, especial, de acordo com a NTA 13; fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		KG	3,33	1.878,12
61	TOMATE Tomate Para salada extra A: de acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros		KG	5,77	13.986,48
	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.				
62	VAGEM	372	KG	12,36	4.597,92
	Vagem Vagem macarrão curta extra A, de acordo com a NTA 14; fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.				
63	MARACUJA	3304	KG	10,00	33.040,00
	Maracujá Azedo Deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições, de 1ª qualidade.			, 	,
64	BRÓCOLIS Brócolis É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas.		KG.	5,99	8.122,44
	Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a				



				T	1
	sua conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o				
	consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades				
	e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas				
	sujas de terra aderente. CHICORIA	816	MAÇO	2,99	2.439,84
65		010	WAÇO	2,99	2.439,64
	Chicória				
	Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas,				
	compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e				
	conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de				
	culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal				
	no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são				
	próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes				
	ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade				
	externa anormal, odor e sabor estranho.	1256	KG	6.00	0.220.20
66	COUVE-FLOR	1356	NG	6,88	9.329,28
	Couve-Flor				
	Parte da flor da hortaliça, SEM FOLHAS, de elevada qualidade, sem				
	defeitos, hidratados, sem traços de descoloração, turgescentes,				
	intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma,				
	coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são				
	permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser				
	e aparencia. As verduras proprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas				
	procedentes de vegetais genumos e saos, serem nescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim				
	como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor				
	estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras				
	deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme legislação				
	vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.				
67	CAQUI TIPO CHOCOLATE	25260	KG.	8,24	208.142,40
07	Caqui tipo chocolate. Grau médio de amadurecimento (bem colorido)	20200	10.	0,24	200.142,40
	de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres				
	de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal. Entrega				
	conforme calendário anexo.				
68	GOIABA VERMELHA COMUM	25260	KG.	9,56	241.485,60
	Goiaba vermelha comum, com grau de maturação tal que lhes			0,00	2111100,00
	permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada				
	para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando				
	cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas,				
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que				
	possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de				
	fertilizantes. De colheita recente. Entrega conforme calendário anexo.				
69	PONKAN	25860	KG.	4,05	104.733,00
	Ponkan com grau de maturação para consumo imediato, tamanho			,	,
	médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não				
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem				
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
	Livre de resíduos de fertilizantes. Entrega conforme calendário				
	anexo.				
70	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ - 125 G	220	PCT.	2,01	442,20
	Características Técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo para				
1					
	pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem contendo				1
	pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem contendo 125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10				
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10	120	FR	2,92	350,40
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega	120	FR	2,92	350,40
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO		FR	2,92	350,40
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml		FR	2,92	350,40
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do		FR	2,92	350,40
71	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade			2,92	350,40
	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a		FR	2,92	350,40 571,20
72	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA.				
72	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA. AMIDO DE MILHO - 500GR	120			
72	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA. AMIDO DE MILHO - 500GR Amido de Milho pct. 500 g:	120			



	livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno átoxico e resistente. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. AVEIA EM FLOCOS - 400 GR Aveia em Flocos 400 g: Em flocos, composição nutricional mínima em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de Carboidratos; valor calórico 347,5kcal) pacote ou lata de 400gr. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	120	LATA	5,32	638,40
74	CANJICA DE MILHO EM GRAO - 500GR	60	PCT	4,99	299,40
75	Canjica de Milho em Grão – 500 gr. Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. CALDO DE GALINHA – 1KG Caldo de Galinha – 1kg Composto de sal, cebola, gordura vegetal, salsa, carne de frango, louro, condimento de alho, realçador glutamato monossódico, conservantes, aromatizantes e corante natural urucum.	120	PCT.	21,90	2.628,00
76	COLORIFICO - 500 GR	120	PCT	7,74	928,80
	Colorífico pct. 500g: Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem de polietileno transparente, resistente de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.				
77	CHA MATE TOSTADO - 250GR Chá erva mate: Cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, em embalagem a granel. Embalagem primaria plástica apropriada, hermeticamente fechada e embalagem secundaria caixa de papelão apropriada com aproximadamente 250 gramas.	300	CAIXA	5,96	1.788,00
78	ERVILHA EM CONSERVA - 200GR Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 200 g. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	420	LATA	2,73	1.146,60
79	FARINHA DE MANDIOCA - 500 GR	480	PCT	4,96	2.380,80
	Farinha de Mandioca 500 g: Farinha fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. FARINHA DE MILHO - 500GR Farinha de Milho 500 g: Farinha seca, isenta de matéria terrosa,	240	PCT	4,11	986,40
81	fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1 – 1 KG	900	KG.	5,49	4.941,00
	Feijão novo de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiro e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
82	MILHO VERDE EM CONSERVA - 200GR Milho Verde em Conserva – 200 gr. Preparada com grãos selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas	900	LT	2,09	1.881,00



	e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 200 g. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data da entrega.				
83	OREGANO - 70GR Orégano 70 g: O produto deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.		PCT	6,66	1.598,40
84	QUEIJO RALADO - 50GR Queijo Ralado – 50 gr. Produto de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	1380	PCT	3,53	4.871,40
85	TRIGO PARA KIBE - 500GR Trigo para Kibe - 500 gr. Grãos limpos processados em embalagem plástica, transparente, limpas, não violadas, resistentes. Que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data da entrega.		PCT	3,96	237,60
86	EXTRATO DE TOMATE 2KG Extrato de Tomate 2 kg: Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal. A composição centesimal aproximada deverá ser: carboidratos = máximo 14 g, sódio = aproximadamente 500 mg. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem ou estar amassada. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.		LATA	16,42	12.807,60

O presente Edital se submete integralmente ao disposto no artigo 48 I, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, atendendo ao direito de exclusividade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

CONDICÕES DE ENTREGA:

O adjudicatário deverá entregar os produtos que forem requisitados em perfeitas condições de consumo, de forma embalada, diariamente, nos locais indicados pelo Departamento de Compras desta municipalidade.

O Município não terá obrigação de adquirir todos os produtos licitados, face à expectativa de direito que girará em torno deste negócio, ficando responsável somente pelo pagamento dos produtos requisitados e entregues pelo(a) contratado(a).

CONDICOES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetivado em até 30 (TRINTA) dias após a apresentação do documento fiscal e mediante a efetiva entrega e recebimento do objeto, devidamente acostado na respectiva Nota Fiscal, através de funcionário ou Comissão responsável pelo recebimento.

DAS ALTERAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA:

Este Termo de Referência poderá sofrer alterações, até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, em especial no que diz respeito à quantidade, dados



para a apresentação de proposta de preços, bem como para adequação às condições estabelecidas pela legislação de regência.

Trabiju, 09 de Setembro de 2019.

MAURILIO TAVONI JUNIOR PREFEITO MUNICIPAL



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUSITOS DE HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO

REF. PREGÃO PRESENCIA	AL Nº. 00X/2	2019.		
devidamente inscrita no Mir			CNPJ nºor intermédio de seu i	
infra-assinado, para cumprir julho de 2002, publicada no exigido no Pregão Presenc	mento do pre o D.O.U. de ial nº. 00X/2	evisto no inciso 18 de julho de 2019, DECLAR	VII do artigo 4º da Lei e 2002, e para os fins A que cumpre plename	n ^o . 10.520 de 17 de de cumprimento do nte os requisitos de
habilitação exigidos no Edita todos os seus termos.	ai do Pregad) Presencial em	epigrate e seus anexos	s, estando ciente de
			, de	de 20
	Assinat	ura do represer	ntante legal	
NOME:				
CARGO / FUNC	ÇÃO:			

OBS.: Esta declaração deverá ser entregue à Pregoeiro, separadamente e antes dos envelopes de Proposta Comercial e de Habilitação, exigidos nesta licitação.



ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO III

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

COM A PROPOSTA ESCRITA, DEVERÁ JUNTAMENTE SER APRESENTADA, OBRIGATORIAMENTE, A PROPOSTA EM MEIO DIGITAL (PENDRIVE, CD OU DVD), A QUAL DEVERÁ SER GERADA PELA UTILIZAÇÃO DE ARQUIVOS DIGITAIS FORNECIDOS POR **ADMINISTRAÇÃO ESTA MEDIANTE** SUA SOLICITAÇÃO PELO E-MAIL LICITACAO@TRABIJU.SP.GOV.BR

REF. PREGÃO PRESENCIAL nº. 011/2019.	
A empresa:	(razão social), devidamento
inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº	com sede na
por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, ver COMERCIAL:	(endereço completo) m apresentar a seguinte PROPOSTA

Item	Descrição do Produto	Qtd.	Unid.	Valor unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG	1340	KG	(ΝΦ)	(ΓΦ)
	Carne Bovina em Cubos: carne de 1ª, obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da				
	mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlanca ou nervura do				
	que carne no processo ou produtos que ficaram expostos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho Corte: Cubos.				
2	CARNE BOVINA MAGRA EM BIFE FRESCA (PATINHO, ALCATRA OU COXAO MOLE) - KG	2880	KG		
3	CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) - KG	2880	KG		
4	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA	3816	KG.		
5	CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO - KG	2772	KG		



_					T
6	CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO	1728	KG.		
	CARNE DE PORCO	700	140		
7	SALSICHA DE 1ª QUALIDADE - KG	708	KG		
	Salsicha - congelada de 1a qualidade	4400	140		
8	LINGUIÇA TOSCANA	1106	KG.		
	LINGUIÇA TOSCANA				
9	LINGUIÇA CALABREZA	1106	KG.		
	LINGUIÇA CALABREZA				
10	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE -	900	POTE		
	PADRAO DORIANA				
11	EXTRATO DE TOMATE - 350GR	600	LT		
	Extrato de Tomate – 350 gr.				
	Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de				
	sódio máximo de 130 mg em porção de 30 g; 0 g de gorduras totais e				
	0 g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Deve				
	apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa				
	(que não caia facilmente da colher. Embalagem original de fábrica				
	em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem,				
	amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 meses a contar				
	da data da entrega.				
12	OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML	1620	FR		
	Óleo de Soja Refinado – 900 ml				
	Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado				
	e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias				
	estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml,				
	acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições				
	deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá				
	ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.				
13	VINAGRE TINTO - 750ML	840	FR		
	Vinagre Tinto – 750 ml				
	Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve				
	estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes,				
	contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da				
	data de entrega. Deve estar isento de corantes artificiais, ácidos				
	orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e				
	detritos de animais e vegetais. Deverá apresentar validade mínima				
	de 06 meses a partir da data da entrega.				
14	FERMENTO EM PO - 250 GR	660	LT.		
' '	Fermento em Pó – 250 gr.	000			
	Produto de boa qualidade, isento de umidade, mofo e substancias				
	nocivas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de				
	entrega.				
15		120	LT	1	
.0	Cereal Infantil em Pó – 400 gr.	0			
	Cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir				
	do 6º mês. O cereal deverá conter nutrientes essenciais de fácil				
	digestibilidade, rico em zinco e ferro de melhor absorção e 9				
	vitaminas. Incluindo A e C. sabores: arroz, arroz e aveia, multi				
	cereais e milho. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da				
	data da entrega				
16		2700	PCT		
10	Feijão Tipo Mulatinho/Carioca de 1ª Qualidade – 1 kg	2100	. 01		
	Especial tipo I - grupo anão, embalagem de 1 kg, constituido de				
	grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de				
1					
					1
	grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor,				
	maduros, limpos e secos. Isento de materia terrosa, de parasitas, de				
	maduros, limpos e secos. Isento de materia terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos,				
	maduros, limpos e secos. Isento de materia terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que				
	maduros, limpos e secos. Isento de materia terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Prazo mínimo de 6 meses a				
17	maduros, limpos e secos. Isento de materia terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que		PCT		



1	Achocolatado em Pó – 400g			
	Acondicionado em embalagem de 400 g em pó homogêneo cor			
	marrom claro a escuro. Valor máximo de 17 g de carboidrato para			
	cada 20 g de produto. Composição mínima: açúcar, cacau em pó,			
	leite em pó, mix de vitaminas e minerais, não deve conter glúten.			
	Embalagem primária atóxica com 400 g. Se embalado em lata, esta			
	não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassados ou			
	abaulamento. O produto deve apresentar validade mínima de 6			
	meses na data da entrega.			
18	ACUCAR CRISTAL - 5KG	480	PCT	
	Açúcar cristal pacote de 05 kg			
	Obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios.			
	Aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de			
	umidade e fragmentos. Deve estar acondicionado em embalagem			
	primária plástica atóxica, devidamente lacrada, contendo 05 kg do			
	produto. A validade mínima deve ser de 6 meses a contar da data de			
	entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução			
	RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações			
10	posteriores	4500	D0T	
19	ARROZ BRANCO TIPO 1 –	1500	PCT	
	Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha)			
	isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de			
	umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada			
	de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.			
	Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem			
	defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação			
	e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do			
	mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção:			
	cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros			
	e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter			
	validade mínima de 6 meses da data da entrega.			
20	BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 400GR	2290	PCT	
	Bolacha Doce/ Rosquinha de Coco – 400 gr.			
	Biscoito Tipo Rosquinha de Chocolate, Coco ou Leite: 1ª qualidade.			
	Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas			
	de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito			
	estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos,			
	queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo			
	apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O			
	produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica,			
	resistente, lacrada. O produto deverá ter validade mínima de 6			
-	meses da data da entrega.	700	DOT	
21	BOLACHA DOCE MAISENA - 400GR	780	PCT	
1	Bolacha Doce Maisena – 400 gr.	1		
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e			
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de			
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados,			
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem		. 0.	
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6		. 0.	
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	1020		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR	1030	PCT	
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração especifica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e	1030		
22	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima	1030		
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.		PCT	
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. MILHO PARA PIPOCA - 500GR	1030		
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca — 500 gr.		PCT	
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca — 500 gr. Beneficiado, polido, limpo. Isento de sujidades, com umidade máxima		PCT	
	Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR Biscoito Cream Cracker - 400 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega. MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca — 500 gr.		PCT	



24	COCO DALADO, 400CD	700	DOT	
24	COCO RALADO - 100GR Coco Ralado – 100 gr.	720	PCT	
	Produto isento de açúcar. O produto deverá ter validade mínima de 6			
	meses da data da entrega.			
25	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1380	PCT	
	Farinha de Trigo – 1 kg			
	Especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico: tipo especial.			
	Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e			
	parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo			
	obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes próprios de			
	aproximadamente 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 3			
	meses a contar da data da entrega.			
26	FUBA TIPO MIMOSO - 500GR	840	PCT	
	Fubá Tipo Mimoso – 500 gr.			
	Produto de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser			
	fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terras			
	e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com			
	o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso			
	antes da cocção. O produto deve ser fortificado com ferro e ácido			
	fólico embalagem de polietileno transparente original de fábrica de			
	500gr. Prazo de validade minimo de 6 meses a contar da data de			
~-	entrega.	000	DOT	
27	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 500G	600	PCT.	
	Massa seca, composta de farinha de trigo enriquecida com acido			
	fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos. Embalagem			
	primaria plástica hermeticamente fechada; atóxico, contendo			
	aproximadamente 500 gramas. Com validade mínima de 6 meses na			
20	data da entrega MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS - 500	2/100	PCT.	
28	GR.	3460	PC1.	
	Macarrão semolado tipo variado 500g: Produto não fermentado			
	obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou			
	sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas			
	de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas			
	na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar			
	fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento			
	de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo parafuso ou			
	gravatinha. Com validade mínima de 06 meses na data da entrega.			
29	OVOS DE GALINHA FRESCOS - DUZIA	2460	DZ	
	Ovos de Galinha Frescos – dúzia			
	Devem estar integros, sem manchas ou sujidades, classe A, fresco,			
	de tamanho uniforme. Tipo 3 (grande 55 g), proveniente de avicultor			
	com inspeção oficial. Embalagem em bandeja de papelão.			
30	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR	960	PCT	
	Pó de Café Torrado e Moído- 500 gr.			
	Pó homogêneo, fino ou grosso. Cor castanho-claro ou castanho-			
	escuro. Odor característico e sabor característico. Bebida primaria			
	com teor mínimo de 90% de café arábico com blend máximo 15% de			
	grãos pretos, verdes ou inadequados. Ausência de sujidades,			
	parasitas, larvas ou substancias estranhas. O produto deverá ter			
6.4	validade mínima de 4 meses na data da entrega.	000	DOT	
31	SAL MARINHO REFINADO IODADO - 1KG	600	PCT	
	Sal Marinho Refinado Iodado – 1 kg			
	Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais			
	brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com			
	dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de			
	iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica.			
	Embalagem em polietileno de 1kg. O produto deverá ter validade			
00	mínima de 6 meses na data da entrega.	400	DOT	
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 1 KG	120	PCT.	
	Características Técnicas: Leite em pó integral, instantâneo.			
	Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do			
	produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade			



	12 meses a contar a partir da data de entrega.			
33	ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA	2760	MACO.	
	Alface Crespa/Lisa/Mimosa/Americana			
	Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de			
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.			
	Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da			
	variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas.			
	Deve ser frescas, estarem livres de insetos e enfermidades, assim			
	como de danos por eles provocados. Quanto às características			
	microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela			
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.			
34	ACELGA	432	UN	
	Acelga			
	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com			
	folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e			
	bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos			
	uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação			
	e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles			
	provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra			
	aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor			
	estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá			
	obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
35	ABACAXI - PÉROLA B (GRANDE)	3444	UNID.	
	Abacaxi Pérola B (grande) de acordo com a NTA 17, com grau de	•	0.1.2.	
	maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e			
	conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho			
	médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não			
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem			
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
	Livre de resíduos de fertilizantes.			
36	ABOBRINHA	504	KG	
	Abobrinha			
	De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme de			
	suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidades,			
	defeitos graves que alterem a formação e aparência, sem danos			
	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	504	KG.	
37	ABOBORA MADURA Abobora Madura	504	NG.	
	De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade			
	apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou			
	apropriado para consumo. Com adsencia de sujidades, parasitas od larvas.			
38	ALHO	684	KG	
30	Alho	55	.,0	
	Produto refrigerado, deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000			
	e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação			
	EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido,			
	firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou			
	mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração			
	uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade,			
	livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca,			
	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores,			
	parasitas ou larvas.			
39	ALMEIRÃO	1884	MAÇO	
	Almeirão			
	Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de			
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.			
	Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da			
	variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas.			
	As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas			
	dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim			
	como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela			
	micropiologicas, deverao opedecer aos padroes impostos pela			



	N			
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.	00.15	1.0	
40	BATATA INGLESA	3840	KG	
	Batata Inglesa			
	Beneficiada lisa especial: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa			
	intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da			
	variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não			
	apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos			
	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte			
	possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.			
	Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.			
41	BANANA NANICA	4332	KG	
	Banana Nanica			
	Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte,			
	manipulação e conservação adequada para consumo mediato			
	e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e			
	conformação uniformes. Não apresentando manchas,			
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que			
	possam alterar sua aparência e qualidade.			
42	BETERRABA	684	KG	
	Beterraba			
	Sem folhas, especial extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com			
	polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da			
	variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não			
	apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos			
	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte			
	possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.			
	Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.			
43	BATATA DOCE	180	KG	
	Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos,	.00		
	suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos			
	da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no			
	tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras,			
	perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas			
	ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de			
	fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e			
	sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor			
	característica. Quanto às características microbiológicas, deve			
	obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
44	BERINJELA	684	KG	
44		004	KG	
	Berinjela			
	Fresca, atingindo o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades,			
	não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica			
45	que afete a sua aparência. Intacta e limpa.	2200	KC.	
45	CEBOLA NACIONAL	2388	KG	
	Cebola Nacional			
	De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com			
	coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos,			
	sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas,			
	machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua			
	aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra			
	aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade			
	externa anormal. De colheita recente.	4===	1/2	
46	CENOURA	1572	KG	
	Cenoura			
	Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa,			
	com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem			
	brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não se apresentando			
	murchas, com manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos			
	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte			
	possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.			
	Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.			
47	CHEIRO VERDE	2004	MAÇO	



Cheiro Verde (Salsa e Cebolinha) de acordo com a NTA 13: fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentese, intactas, firmes e bem desenvolvidas, susentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas paternas sujus de terra e de fertilizantes. 48 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de la cordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que thes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho medio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e comediate, termanho medio, apresentando cor, tamanho e comediate imediato, tamanho medio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não					
constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intadas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas suias de terra e de fertilizantes. 8 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 804 KG ChuChu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras to conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras to possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar		Cheiro Verde			
constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intadas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas suias de terra e de fertilizantes. 8 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 804 KG ChuChu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras to conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras to possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar		(Salsa e Cebolinha) de acordo com a NTA 13: fresca, de primeira,			
urgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas statemas sujas de terra e de fertilizantes. 188 COUVE MANTEIGA COUVE MANTEIGA COUVE MANTEIGA COUVE MANTEIGA Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 1804 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 150 LARANJA FERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho medio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 151 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho medio, apresentando or, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 152 MACA NACIONAL Maga Nacional Fuji ou Gala: de acordo com					
defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de anfermidades e inestos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas axternas suisa de terra e de fertilizantes. 8 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de tertilizantes. 804 GHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes tipicos da variedade. Sem portos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade exterma anomal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Larraja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (8) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 MACA NACIONAL 52 MACA NACIONAL 53 MACA NACIONAL 54 MACA NACIONAL 55 MACA NACIONAL 56 MACA NACIONAL 57 MACA PORTOMOSA 58 MAMANO FORMOSA 58 MAMANO FORMOSA 59 MACA NACIONAL 50 MACA NACIONAL 50 MACA NACIONAL 50 MACA NACIONAL 51 MAMANO FORMOSA 51 MAMANO FORMOSA 52					
enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. 80 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 90 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadures, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor na NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 53 MELANCIA Melancia Deve ter ca					
mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sugas de terna e de fertilizantes. 8 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Larranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando apendades possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maca Nacional Fuji vo Cala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Livre de residuos de					
sixtemas sujas de terra e de fertilizantes. 8 COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 804 KG CHUCHU Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra adreente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando cor, tamanho econ formação uniforme. Não ap					
Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente. 50. LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando anochas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAIT (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando conchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizant					
Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 804 KG CHUCHU Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores sujuidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gaia: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, s					
Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e tipicos da variedade. Sem sujidades ou outros defetlos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 804 KG CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes tipicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anomal. De colheita recente. 50. LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho medio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TATI (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo media to e imediato, tamanho médio, apresentando con, as manho e con formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia	48		1884	MAÇO.	
lamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de lerra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17: tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua a					
defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes tipicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando es que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TATI (B) Limão Tatit (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA 46 MELANCIA 54 MAMAO FORMOSA 55 Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita supo		Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e			
residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANNA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMAO TATI (8) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita sup		tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros			
residuos de fertilizantes. 49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANNA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMAO TATI (8) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita sup		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de			
49 CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando apresentande per posam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. LIMÃO TAITI (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes. Não apresentando formosa. Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bol					
Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50. LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51. LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52. MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e con formação uniformes. Não apresentando tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho e conservação adequada para consumo mediato e imedia	49		804	KG	
Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio					
com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de unidade externa anormal. De colheita recente. 50. LARANJA PERA Enduração tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (8) Limão Taiti (8) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça NACIONAL Maça NACIONAL Maça NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e co					
brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de letrilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para co					
manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Memão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e					
alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possivel de terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho mádio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros d					
terra aderente à casca e de residuos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Amão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que l					
umidade externa anormal. De colheita recente. 50 LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho mádio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor tema permita suportar transporte, mani					
LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 11 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 13 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 15 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando cor, ta					
Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho nedio, apresentando cor, tamanho e conformeção uniformes. Não apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentan					
maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e i mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça NACIONAL Maça NACional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	50	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	600	KG	
conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (8) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando para consumo mediato e imediato, tamanho e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho e conservação adequado para consumo mediato e imediato, tamanho e cons					
médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 372 KG. LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL MAGA NACI		maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e			
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes.		conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho			
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes.		médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não			
où outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 372 KG. LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 22080 KG MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 3 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 4 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes.					
Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 51 LIMÃO TAITI (B) Limão Taliti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 22080 KG MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 8088 KG MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 8088 KG MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	51		372	KG	
De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.			· · -		
que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes.					
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 22080 KG MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 3 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de residuos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. 52 MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.			00000	1/0	
Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 8088 KG MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	52		22080	KG	
maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA 8088 KG Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA 2844 KG Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA 8088 KG Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA 2844 KG Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA 8088 KG Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA 2844 KG Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.		maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e			
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.		conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho			
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.		médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não			
ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Livre de resíduos de fertilizantes. 53 MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	53		8088	KG	
Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.			2200		
suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras. 54 MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	E 1		2011	KC.	
Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	54		∠044	אט	
maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.					
Livre de resíduos de fertilizantes.					
55 MANDIOQUINHA 180 KG					
	55	MANDIOQUINHA	180	KG	



Mandioquinha	
Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa,	
com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem	
brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam	
alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de	
terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de	
umidade externa anormal. De colheita recente.	
56 MANDIOCA 876 KG	
Mandioca	
Tamanho médio, de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e	
limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade.	
Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam	
alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de	
terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de	
umidade externa anormal. De colheita recente.	
57 PIMENTAO VERDE 504 KG	
Pimentão Verde	
Fruto de plantas sãs, de ótima qualidade, sem defeitos,	
suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade,	
aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem	
danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que	
afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no	
tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de	
fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e	
característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	
58 PÊRA WILLIAMS 25260 KG	
Pêra Williams	
Com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio,	
apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. A casca	
precisa ser lisa e macia, sem amassados e imperfeições, deve ser	
doce e suculenta, não devera estar verde nem totalmente madura, de	
1ª qualidade.	
59 PEPINO 624 KG	
Pepino Caipira	
De acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho	
uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas,	
machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que	
possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de	
fertilizantes. De colheita recente	
60 REPOLHO 564 KG	
Repolho	
Verde ou Roxo liso, especial, de acordo com a NTA 13; fresco, firme,	
com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem	
sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	
qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	
61 TOMATE 2424 KG	
Tomate	
Para salada extra A: de acordo com a NTA 14; fresco, com coloração	
e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando	
manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros	
defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de	
resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	
62 VAGEM 372 KG	
Vagem	
Vagem macarrão curta extra A, de acordo com a NTA 14; fresca,	
com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não	
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem	
ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	
Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	
L 63 IMADACITIA	
63 MARACUJA 3304 KG Maracujá Azedo	



	Deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou			
	rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições, de 1ª qualidade.			
64	BRÓCOLIS	1356	KG.	
	Brócolis			
	É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento			
	em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de			
	ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de			
	descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas.			
	Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da			
	variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a			
	sua conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o			
	consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades			
	e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas			
	sujas de terra aderente.			
65	CHICORIA	816	MAÇO	
00	Chicória	010	W VÇC	
	Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas,			
	compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e			
	conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de			
	culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal			
	no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes			
	ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade			
	·			
66	externa anormal, odor e sabor estranho. COUVE-FLOR	1356	KG	
00	Couve-Flor	1330	NG	
	Parte da flor da hortaliça, SEM FOLHAS, de elevada qualidade, sem			
	defeitos, hidratados, sem traços de descoloração, turgescentes,			
	intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma,			
	coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são			
	permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação			
	e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser			
	procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas			
	dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim			
	como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor			
	estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras			
	deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme legislação			
07	vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	05000	1/0	
67		25260	KG.	
	Caqui tipo chocolate. Grau médio de amadurecimento (bem colorido)			
	de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres			
	de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal. Entrega			
	conforme calendário anexo.	05000	140	
68	GOIABA VERMELHA COMUM	25260	KG.	
	Goiaba vermelha comum, com grau de maturação tal que lhes			
	permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada			
	para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando			
	cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas,			
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que			
	possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de			
	fertilizantes. De colheita recente. Entrega conforme calendário anexo.			
69	PONKAN	25860	KG.	
	Ponkan com grau de maturação para consumo imediato, tamanho			
	médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não			
	apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem			
	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
	Livre de resíduos de fertilizantes. Entrega conforme calendário			
	anexo.			
70	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ - 125 G	220	PCT.	
	Características Técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo para			
	pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem contendo			
	125 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10			
	meses a contar da data de entrega			
	-			



71	ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO	120	FR	
	Adoçante Dietético - 100 ml			
	Produto líquido de 1ª qualidade, devendo conter a identificação do			
	produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade			
	superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a			
	resolução RDC 271/05 da ANVISA.			
72	AMIDO DE MILHO - 500GR	120	PCT	
		120	FUI	
	Amido de Milho pct. 500 g:			
	Produto amiláceo extraído do milho, fabricados a partir de matérias			
	primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitas,			
	livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir			
	ligeira crepitação quando comprimido entre osdedos. Embalagem de			
	caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel			
	impermeável ou saco de polietileno átoxico e resistente. Validade			
	mínima de 6 meses da data de entrega.			
	AVEIA EM FLOCOS - 400 GR	120	LATA	
	Aveia em Flocos 400 g: Em flocos, composição nutricional mínima			
	em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de Carboidratos;			
	valor calórico 347,5kcal) pacote ou lata de 400gr. O produto deverá			
	ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.			
	CANJICA DE MILHO EM GRAO - 500GR	60	PCT	
	Canjica de Milho em Grão – 500 gr.	-	-	
	Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira			
	qualidade, beneficiado, polido, limpo. O produto deverá ter validade			
	mínima de 6 meses da data da entrega.			
	CALDO DE GALINHA – 1KG	120	PCT.	
	Caldo de Galinha – 1kg	120	101.	
	Composto de sal, cebola, gordura vegetal, salsa, carne de frango,			
	louro, condimento de alho, realçador glutamato monossódico,			
	conservantes, aromatizantes e corante natural urucum.	400	DOT	
	COLORIFICO - 500 GR	120	PCT	
	Colorífico pct. 500g: Produto obtido do pó do urucum com a mistura			
	de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada,			
	deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas.			
	Embalagem de polietileno			
	transparente, resistente de 500g. O produto deverá ter validade			
	mínima de 6 meses da data da entrega.			
	CHA MATE TOSTADO - 250GR	300	CAIXA	
	Chá erva mate: Cor verde amarronzada escura, com aspecto cor,			
	cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.			
	Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, em embalagem a			
	granel. Embalagem primaria plástica apropriada, hermeticamente			
	fechada e embalagem secundaria caixa de papelão apropriada com			
	aproximadamente 250 gramas.			
	ERVILHA EM CONSERVA - 200GR	420	LATA	
	Ervilha em conserva, preparada com vegetais selecionados, e	5		
	produzida em conformidade com a legislação vigente. Características			
	físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve rigorosamente			
	seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem			
	primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de			
	aproximadamente 200 g. Sem sinais de alterações (estufamentos,			
	vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações			
	de natureza física, química ou organoléptica do produto. O produto			
	deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	400	DOT	
	FARINHA DE MANDIOCA - 500 GR	480	PCT	
	Farinha de Mandioca 500 g: Farinha fina, seca, branca ou amarela,			
	isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e			
	fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade			
	mínima de 3 meses a contar da data da entrega.			
80	FARINHA DE MILHO - 500GR	240	PCT	
	Farinha de Milho 500 g: Farinha seca, isenta de matéria terrosa,			
	fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.			
	Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a			



	center de date de entrege			
0.4	contar da data da entrega.	000	VC.	
81	FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1 – 1 KG	900	KG.	
	Feijão novo de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiro e sãos, sem			
	a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem:			
	plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade			
	mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
82	MILHO VERDE EM CONSERVA - 200GR	900	LT	
	Milho Verde em Conserva – 200 gr.			
	Preparada com grãos selecionados, e produzida em conformidade			
	com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas			
	e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação			
	correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas,			
	com peso líquido drenado de aproximadamente 200 g. Sem sinais de			
	alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem			
	como, quaisquer modificações de natureza física, química ou			
	organoléptica do produto. O produto deverá ter validade mínima de			
	12 meses da data da entrega.			
83	OREGANO - 70GR	240	PCT	
	Orégano 70 g: O produto deve ser constituído por folhas de			
	espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. O produto deverá			
	ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.			
84	QUEIJO RALADO - 50GR	1380	PCT	
	Queijo Ralado – 50 gr.	.000		
	Produto de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data			
	da entrega.			
	aa omoga.			
85	TRIGO PARA KIBE - 500GR	60	PCT	
	Trigo para Kibe - 500 gr.			
	Grãos limpos processados em embalagem plástica, transparente,			
	limpas, não violadas, resistentes. Que garantam a integridade do			
	produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá			
	conter externamente os dados de identificação, procedência,			
	informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto.			
	Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data da			
	entrega.			
86	EXTRATO DE TOMATE 2KG	780	LATA	
	Extrato de Tomate 2 kg: Produto industrializado preparado com	, 55	_/ (/ / (
	tomate, açúcar e sal. A composição centesimal aproximada deverá			
	ser: carboidratos = máximo 14 g, sódio = aproximadamente 500 mg.			
	Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência			
	pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem original de			
	fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar			
	ferrugem ou estar amassada. Validade mínima de 10 meses a contar			
	da data da entrega.			

(Deverá constar: especificação completa de todos os itens, bem como tudo mais que for imprescindível conforme as exigências deste edital e seus anexos).

DECLARO que o valor apresentado é completo e totalmente suficiente para a plena e perfeita execução do objeto licitado, estando computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, transportes e quaisquer outros incidentes ou venham a incidir sobre a execução do objeto licitado, constante da proposta comercial apresentada.

DECLARO que o objeto ofertado por nossa empresa atende, rigorosamente	, às	caracter	ístic	cas
necessárias arroladas no objeto da licitação.				
•				
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:	não	inferior	а	60

(sessenta) dias correntes, a contar da data de sua apresentação.



PRAZO E LOCAL DE ENTREGA: O adjudicatário deverá entregar os produtos que forem requisitados em perfeitas condições de consumo, de forma embalada, diariamente, nos locais indicados pelo Departamento de Compras desta municipalidade.

O Município não terá obrigação de adquirir todos os produtos licitados, face à expectativa de direito que girará em torno deste negócio, ficando responsável somente pelo pagamento dos produtos requisitados e entregues pelo(a) contratado(a).

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento será efetivado em até 30 (TRINTA) dias após a apresentação do documento fiscal e mediante a efetiva entrega e recebimento do objeto, devidamente acostado na respectiva Nota Fiscal, através de funcionário ou Comissão responsável pelo recebimento.

_	, de	de 20_
Proponente:		
CNPJ:		
Endereco:	OFP	
Bairro:	CEP:	
Cidade:	Estado:	
	Email:	
ASSINA	ATURA DO REPRESENTANTE LEGAL	
NOME:		
R.G. Nº	/ CPF Nº	
Dados do responsável pela ass Nome:		
R.G. Nº.	CPF Nº	
Cargo:		
Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Cidade:	Estado:	
Telefone:		
E-mail Profissional:	E-mail Pessoal:	



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO № 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À HABILITAÇÃO

	A	empresa
	A, inscrita no CNPJ sob o n.º	
por intermédio de seu represen de Identidade nºr representante legal, infra-assina	tante legal o(a) Sr(a) e do CPF nº ; ado, e para os fins do Pregão Presencial	, portador(a) da Carteira por intermédio de seu nº 00X/2019, DECLARA
expressamente que até a pre Declarante no presente procedir	esente data inexistem fatos impeditivos mento licitatório.	s da habilitação da ora
	, de	de 20
	Assinatura do representante legal	_
NOME:		
CARGO / FUNÇÃO:		

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos para Habilitação.



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO V DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR.

A empresa					,
A empresainscrito no CNPJ nº		, por ii	ntermédio	de seu r	epresentante
legal o (a) Sr. (a) Identidade nº			portador	(a) da	Carteira de
Identidade nº		e do CPF nº			
DECLARA expressamente que	, para os fins	do Pregão Pr	resencial r	ــــــــ	_/2019 e do
disposto no inciso V do art. 27 d					
de 27 de outubro de 1999, que			oito) anos	em traba	alho noturno,
perigoso ou insalubre e não emp			.1! - ~1		`
Ressalva: emprega menor, a par			idição de a	prenaiz ().
(Observação: em caso afirmativo), assinalar a ressa	aiva acima)			
		_	de		de 20
_					
	Assinatura do repi	resentante legal			
NOME:					
R. G. nº.					
R. G. nº CARGO / FUNÇÃO:				· _	
-					

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos para Habilitação.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO VI MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2019. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TRABIJU DETENTORA:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

A presente Ata de Registro tem por objeto o fornecimento parcelado, de acordo com a necessidade e conveniência da Administração, pelo período de 12 (doze) meses, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino, a seguir:

(Descrição do Item no qual a DETENTORA sagrou-se vencedora:)

1.2 - Consideram-se integrantes da presente ata de registro, como se nela estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados bem como seus eventuais anexos, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar: o instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado, e a respectiva proposta, elaborada e apresentada pela DETENTORA.

1.3 - A critério exclusivo da CONTRATANTE, o objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades acima ajustadas, mantidas as condições comerciais pactuadas, mediante termo de aditamento. Reduções maiores do que 25% (vinte e cinco por cento) somente serão aceitas se decorrentes de acordo celebrado entre as partes.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

2.1 – Para garantir o fiel cumprimento do objeto da presente Ata de Registro, a CONTRATANTE se obriga a:



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.1.1 efetuar o pagamento na forma convencionada na cláusula quinta desta Ata de Registro, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades previstas;
- 2.1.2 notificar a DETENTORA, imediatamente, sobre falhas e defeitos observados na execução deste instrumento.
- 2.1.3 solicitar a entrega parcelada dos produtos, objeto do Pregão Presencial nº _____/2019, na medida da necessidade e conveniência pública, a pedido da Administração Pública.
- 2.1.4 prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela licitante.
- 2.1.5 impedir que terceiros, sem autorização, executem o objeto desta licitação pública.

CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA:

- 3.1 Para execução do objeto desta Ata de Registro, a DETENTORA se obriga a:
- 3.1.1 executar fielmente o objeto desta ata de registro, de acordo com as especificações e quantidades constantes no edital;
- 3.1.2 responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto da licitação, tais como: salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales transporte; e, outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 3.1.3 responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução deste contrato, não reduzindo ou excluindo essa responsabilidade a fiscalização e o acompanhamento pelo Município;
 - 3.1.4 cumprir com os prazos e condições previstos no ato
- 3.1.5 arcar com as despesas decorrentes de quaisquer infrações, sejam quais forem, desde que praticada por seus funcionários, ainda que no recinto das dependências do Município;
- 3.1.6 entregar todos os produtos adquiridos na forma, prazos e condições estabelecidas no Edital de Convocação do Pregão Presencial nº 013/2019 e em seus anexos.
- 3.1.7 Substituir, arcando com as despesas decorrentes, o produto que apresentar falhas, alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades que comprometa a qualidade dos mesmos, no prazo de 48 horas;
- 3.1.8 Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação;
 - 3.1.9 Atender as solicitações da contratante na forma estipulada

nesta Ata;

convocatório;

3.1.10 - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, suas

obrigações;

3.1.11 - Observar o prazo de validade mínima dos produtos.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO:

- 4.1 Pelo Registro de Preços desta ata a CONTRATANTE pagará à DETENTORA, com base nas quantidades máximas estimadas constantes do Anexo V do Edital Pregão Presencial nº ______/2019, a importância de R\$ ______ (_______).
- 4.2 O valor definido nesta cláusula inclui todos os custos diretos e indiretos, tais como, transporte, tributos e fretes, de modo a constituir a única contraprestação pela execução do objeto.



<u>Prefeitura Municipal de Trabiju</u>

ESTADO DE SÃO PAULO

4.3 – Os pagamentos somente serão liberados se atendidas todas as formalidades previstas no Edital modalidade Pregão Presencial nº 0__/2019 e nesta Ata de Registro.

4.4 - Os preços cotados não poderão ser reajustados, exceto se, durante a vigência desta Ata, forem baixadas normas reguladoras pelo Governo Federal, ou a licitante vencedora requerer o reajuste junto à administração através de Cópia Autenticada de Notas Fiscais ou documentos que comprovem a majoração nos preços, e o reajuste se dará após a prévia aprovação da Prefeitura Municipal, nos termos do Art. 65 da Lei 8.666/93 e demais alterações posteriores. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

4.5 - Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO, ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO:

5.1 – O CONTRATANTE efetuará o pagamento de acordo com a quantidade de produtos que forem entregues, em até 30 (trinta) dias a contar da emissão da nota fiscal.

5.2 – Os pagamentos serão efetuados por meio de depósito bancário, através de crédito em conta corrente de titularidade da (s) licitante (s) vencedora (s).

5.3 - Os produtos adquiridos serão entregues diariamente de acordo com a necessidade da Administração pela CONTRATADA, às suas expensas, no local indicado pelo Departamento de Compras.

5.4 – O objeto desta Ata de Registro será recebido:

5.4.1 – provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação exigida,

5.4.2 – definitivamente, após a verificação de sua qualidade, quantidade e consequente aceitação.

5.5 – O fornecimento dos produtos deverá ser feito de forma parcelada, mensalmente, conforme a necessidade e conveniência pública.

5.6 – A Prefeitura Municipal não ficará obrigada a solicitar todas as quantidades descritas no Anexo V deste Edital.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

6.1 - As despesas decorrentes desta Ata de Registro serão atendidas pelas seguintes dotações orçamentárias, sendo que as dotações mencionadas deverão obrigatoriamente ter saldo disponível no ato da despesa:

02 - Prefeitura Municipal

06 - Educação

12.306.0017.2026.0000 - 3.3.90.30.00 - Material de Consumo

<u>CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:</u>

7.1 - Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta avença e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.

7.2 - A DETENTORA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa possibilidade à fiscalização ou o acompanhamento por parte da PREFEITURA,



Prefeitura Municipal de Trabiju

7.3 - A DETENTORA é responsável por todos os encargos decorrentes da execução do objeto desta ata.

CLÁUSULA OITAVA – SANCÕES:

8.1 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro dentro do prazo estabelecido pela administração caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando - se à multa de 5% a 30% do valor total da proposta, e implicando perda de direito à contratação.

8.2 - Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidos e formalmente comprovados, o não cumprimento por parte da DETENTORA das obrigações assumidas ou a infringência de preceitos legais pertinentes, além das penalidades mencionadas no Edital de Convocação do Pregão Presencial nº 0 /2019, ainda, ensejará a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades, nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93, após regular processo administrativo:

- Advertência, sempre que for constatada irregularidade de pouca gravidade, para a qual tenha a detentora concorrido diretamente:
- Suspensão temporária ao direito de licitar com a Prefeitura Municipal de Trabiju, bem como o impedimento de com ela contratar, pelo prazo de 05 (cinco) anos, na hipótese de rescisão contratual;
- Declaração de inidoneidade, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave dolosa enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Prefeitura Municipal de Trabiju, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 05 (cinco) anos.
- pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, no caso de atraso injustificado na entrega do bem.

8.3 - As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa. Consequentemente, a sua aplicação não exime a DETENTORA de reparação de eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO:

9.1 - O não cumprimento de qualquer cláusula da presente Ata de Registro implicará na sua rescisão, a critério da parte inocente, ou por mútuo acordo dos contratantes, atendida a conveniência do serviço público.

9.2 - Porém, fica entendido, que a **CONTRATANTE** poderá declarar rescindida a Ata de Registro, independentemente de interpelação ou de procedimento judicial, em caso de falência, concordata ou dissolução da DETENTORA.

CLÁUSULA DÉCIMA - PRAZO DE VIGÊNCIA:

10.1 - Esta Ata de Registro vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL:

11.1 – A presente Ata de Registro encontra-se fundamentado na Lei Federal de Licitações Nº 8.666/93 e demais alterações posteriores, assim como o artigo 37, caput da Constituição Federal.

<u>CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL:</u>

12.1 - Para execução do objeto deste contrato foi realizada a licitação na modalidade Pregão Presencial sob nº 0__/2019, cujos atos encontram-se no Processo Licitatório nº 0 /2019, na Prefeitura Municipal de Trabiju.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PESSOAL

13.1 - O pessoal que a DETENTORA empregar para a execução do objeto contratual, ora avençado, não terá relação de emprego com o CONTRATANTE e desta não poderá demandar com este quaisquer pagamentos. No caso de vir o CONTRATANTE a ser acionado judicialmente, a DETENTORA o ressarcirá de toda e qualquer despesa que, em

decorrência disso venha a desembolsar.
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO 14.1 - O CONTRATANTE, por meio do responsável do Departamento, efetuará a fiscalização da entrega do objeto, solicitando à DETENTORA, sempre que julgar conveniente, informações a respeito dos bens adquiridos, devendo esta prestar os esclarecimentos desejados, e comunicar ao CONTRATANTE quaisquer fatos ou anormalidades. A ação ou omissão, total ou parcial, do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade de executar o objeto do presente contrato, com toda cautela e boa técnica. 14.2 A CONTRATANTE designa o Servidor Sr, portadora do RG n.º e CPF n.º para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Contrato.
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS GARANTIAS:
15.1 – Nos termos do caput do art. 56 da Lei Federal nº 8666/93 com
suas alterações, não será exigida da Detentora a prestação de garantias.
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E
HABILITAÇÃO 16.1 - A DETENTORA deverá manter, durante a execução, todas as condições de qualificação e habilitação necessárias, para o cumprimento das obrigações assumidas, em especial a CND fornecida pelo órgão competente (INSS) quando do seu vencimento, nos termos do art. 47, I, letra "a" da Lei Federal nº 8.212/91 e, ainda, a CND relativa ao FGTS. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO As partes elegem o foro da Comarca de Ribeirão Bonito - SP, com renúncia de
qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as dúvidas ou questões não resolvidas administrativamente.
E por estarem de acordo, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas nas cláusulas desta Ata de Registro, bem como observar fielmente as disposições legais e regulamentares pertinentes, pelo que o firmam em 05 (cinco) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas.
Trabiju, de de 2019.
MAURÍLIO TAVONI JUNIOR Prefeito



DETENTORA

Testemunhas:-

Nome Nome Endereço Endereço RG n⁰ RG n⁰ CPF no CPF nº



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO VII

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa	com sede na	,
CNPJ ou CPF n.º	,re	presentada pelo(a)
Sr.(a)	,CREDENCIA	o(a)
Sr.(a)	com sede na,re,CREDENCIA,portador(a) do R.G. n.º	e C.P.F.
n.º	, para representà-la perante a PREFEITUR	RA DE TRABIJU na
	modalidade Pregão Presencial sob nº/2019, do tip	
conveniência da Admir destinados à merenda especificações constant	omo objeto o fornecimento parcelado, de acordo con nistração, pelo período de 12 (doze) meses, de gê a escolar da rede municipal de ensino, nos termo tes no ANEXO I – Termo de Referência, podendo formo inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de redne licitatório.	èneros alimentícios os deste Edital e ular lances verbais
	, de	de 20
	Assinatura do representante legal	
NOME: R. G. nº CARGO / FUNCÃO:		



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO

	A empresa_	por intermédio de seu repre	, inscrita no
CNPJ nº Sr. (a)		por intermédio de seu repre _ portador (a) da Carteira nº	n de Identidade n ^o
Edital e de seus Anexos, necessárias, os quais pos	/2019, DECLARA o bem como de que sibilitaram a elaboraçã	expressamente que tem plei recebeu todos os documei ăo de nossa proposta, decla es estabelecidas no referido	no conhecimento do ntos e informações arando por fim, que
		, de	de 20
	Assinatura do rep	presentante legal	
NOME: R. G. nº CARGO / FUNÇÃO:			

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE **PEQUENO PORTE**

da regularidade fiscal para moi	nento oportuno, co SP, de _			
	Nome (repres RG			
	Assin Nome (Contad CRO RG	C n°		
Obs. Esta declaração de habilitação.	verá ser apresei	ntada fora dos	envelopes	de proposta e



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO X

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO (TCESP)

Contratante: Município de Trabiju;
Contratada:
Contrato:/2019;
Licitação: Pregão Presencial/2019;
Objeto:
Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao Egrégio TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.
Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.
Trabiju/SP, de de 2019.
CONTRATANTE
CONTRATADA



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO XI CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TRABIJU

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Nome					
Cargo					
RG nº					
CPF nº					
Endereço (*)					
Telefone					
E-mail Institucional					
E-mail pessoal (*)					
(*) Não dovo cor o andereco/o mail do Órgão o/ou Podor. Dovo cor o andereco/o mail an					

(^) Nao deve ser o endereço/e-mail do Orgão e/ou Poder. Deve ser o endereço/e-mail onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome			
Cargo			
Endereço Com Órgão/Setor	ercial do		
Telefone e Fax			
E-mail Institucion	onal		

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



EDITAL Nº 022/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019

ANEXO XII DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: **OBJETO:**

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)