

# ESTADO DO PARANÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

**CNPJ**: 76.910.900/0001-38 **Telefone**: (43) 3535-9400

Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA

**CEP:** 84200-000

# Pregão presencial 32/2019

Número Processo: 47/2019

Data do Processo: 13/03/2019

#### **OBJETO DO PROCESSO**

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS E O PROGRAMA FEIRA VERDE.

## ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nº 47/2019

No dia 26/03/2019 às 02:30 horas, reuniram-se os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Decreto Nº 123/2019, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 47/2019 na modalidade de Pregão presencial. Inicialmente procedeu-se a leitura do teor das propostas para estudo e análise de preço e outros fatores previstos no edital. Logo após julgadas as propostas, a comissão emitiu o parecer discriminando o(s) vencedor(es), conforme seque abaixo:

#### PARECER DA COMISSÃO

Para fins de registro, verificou-se a presença das Senhoras:

Adriana Castro - Chefe da Merenda Escolar

Juliana Olivo de Sales - Nutricionista - SMECE

Marcela Bertoni de Carvalho - Nutricionista - SEDES

Conforme determinação da Douta Procuradora Geral do Município, a sessão fica suspensa por 15 minutos, a fim de cadastramento das propostas no sistema. Reaberta a sessão as 15h30min. Em virtude da Douta Procuradora Geral ter percebido que alguns itens constam falha nos quantitativos nominado, decidiu em consenso com 5 participante, comissão de licitação e de apoio, que se todos tiverem cotados a mesma unidade de medidas, e o item será posto na disputa. Sendo os itens 11 "Berringela" devera ser entregue por KI, o item 43 "Alface" devera ser entregue em unidade.

A saber: Os pedidos serão realizados em até 02 (duas), vezes na semana, com prazo de entrega de até 07 (sete) dias.

#### Participante: FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA

Item	Especificação	Qtd.	Unidad	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;-Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos:		UNI		4,00	2.628,00
2	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;-Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;		KG		2,10	3.297,00
3	Abóbora paulista extra ,de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de infermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvasAbóbora paulista extra ,de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de infermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.		KG		2,10	1.176,00
4	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade-Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade		KG		3,10	1.252,40
6	Alho, bulbo inteiriço (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;-Alho, bulbo inteiriço (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;		KG		14,90	9.327,40
7	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento-Banana maçã, 60 a 80% de maturação		KG		5,30	318,00

	(em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento			
8	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de 9.001,0 amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimentoBanana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	1,70	15.301,70
9	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis 760,000 aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos-BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	KG	1,69	1.284,40
10	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis 4.318,0 aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos-Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos	KG	1,80	7.772,40
11	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis 340,000 aspecto, cor e sabor característico-Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico	UNI	3,90	1.326,00
12	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, 918,000 casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica-Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica	KG	2,85	2.616,30
14	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, 2.208,0 intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário-Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário	KG	2,40	5.299,20
15	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de 3.523,0 aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade-Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade	KG	2,30	8.102,90
16	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com 2.190,0 todas as partes comestíveis aproveitáveis-Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	KG	1,95	4.270,50
17	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração 630,000 uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva-Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva	MACO	1,70	1.071,00
18	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis 418,000 aproveitadas aspecto, cor e sabor característico-Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico	MACO	4,75	1.985,50
19	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis 590,000 aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade-Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos,	MACO	2,65	1.563,50
20	de 1º qualidade Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração 700,000 uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico-Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico	UNI	2,25	1.575,00
21	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 320,000 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis-Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade,	KG	4,15	1.328,00

	intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis			
22	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G 50,000 cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1° qualidade-Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1° qualidade	KG	4,25	212,50
23	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta 6.051,0 com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;-Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	KG	2,25	13.614,75
24	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme 6.412,0 com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis-Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis	KG	3,60	23.083,20
25	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho 1.419,0 uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);-Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	UNI	3,45	4.895,55
26	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis 802,000 e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos-Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos	KG	3,60	2.887,20
27	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis 1.140,0 aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;-Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	6,35	7.239,00
28	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis 360,000 aspecto, cor e sabor característicos;-Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	4,35	1.566,00
29	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de 9.000,0 origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;-Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	3,20	28.800,00
30	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de 428,000 origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicosMelão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	3,40	1.455,20
31	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo 970,000 de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;-Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	BAND	9,40	9.118,00
32	Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, 360,000 intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidadePêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	6,40	2.304,00
33	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes 902,000 comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º	KG	2,15	1.939,30

qualidade.-Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de  $1^{\circ}$  qualidade.

	·			
34	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis 112,000 aspecto, cor e sabor característicos;-Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	5,00	560,00
35	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis 84,000 aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos-Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	KG	3,55	298,20
36	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, 648,000 devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larvaSalsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MACO	1,70	1.101,60
37	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto 3.250,0 com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;-Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	3,00	9.750,00
38	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas 586,000 as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidadeVagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	KG	5,90	3.457,40
39	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis 40,000 aproveitádas aspectos, cor e sabor caracteristicos, de 1º qualidadeUva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitádas aspectos, cor e sabor caracteristicos, de 1º qualidade.	KG	10,90	436,00
40	Repolho Verde intacto com todas as partes comestíveis 1.050,0 aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos-Repolho Verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos	KG	2,19	2.299,50
55	Legume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; 1.709,0 características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvasLegume in natura. Tipo: mandioquinha; espécie: salsa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.	KG	6,35	10.852,15

Total do Participante: 197.364,75

## Participante: FEIRA FACIL LTDA

Item	Especificação Q	td.	Unidad	Marca	Valor Unitário	Valor Total
5	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º 1.33 qualidade-Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	36,0	UNI		0,99	1.322,64
13	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum,-Brócolis, 568 maço com 600 a 700 gr, espécie comum,	,000	MACO		3,50	1.988,00
41	Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: 2.2 manteiga; características exigidas: deve	78,0	KG		3,05	6.947,90

apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: abacate; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; 1.822,0 espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades-Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: abobrinha; espécie: italiana; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco

42

43

Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: 2.278,0 KG 0.99 2.255.22

KG

2,10

3.826,20

crespa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades,-Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: alface; espécie: crespa ou lisa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que

de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não

aproveitadas/indicadas ao consumo humano

apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano

Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: 2.847,0 caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: banana; espécie: caturra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e,

deverão ser repostos em quantidades iguais às não

aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

3.758,0 KG 1.84 6.914,72

1,69

4.811,43

KG

45 Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: 3.758,0 inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata; espécie: inglesa; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; 1.196,0 KG 1,68 2.009,28 espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve

espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: batata doce; espécie: amarela/rosada; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou

apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da

manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

47 Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; 1.481,0 características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conte-Legume in natura. Tipo: beterraba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

48

n; 1.481,0 KG

to
s,
le
ss
a
e
e
a;
ie
e
so
iu
ss
la
ss
le
er
ou
al.

KG

KG

2,39 1.904,83

2,83

4.191,23

Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, 797,000 compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, molusco-Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

49 Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: 1.936,0 comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e

2,29 4.433,44

mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: cenoura; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: 911,000 KG 2,64 2.405,04

manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras,-Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: couve; espécie: manteiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Devem ser constituídos de no mínimo 90% de grãos inteiros. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal e sujidades. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

51 Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: 1.594,0 KG 7,90 12.592,60

comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: jabuticaba; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão

recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

52

53

Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: 7.972,0 pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: laranja; espécie: pêra; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

a; 7.972,0 KG 3,59 28.619,48

2.24

17.857,28

KG

Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; 7.972,0 características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: maçã; espécie: gala; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

54 Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; 3.986,0 KG 3,55 14.150,30

apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Legume in natura, de primeira qualidade. Tipo: mandioca; espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes.

espécie: branca ou amarela; características exigidas: deve

Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano

Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: 5.123,0 KG 3,00 15.369,00

comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentarse fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem tracos de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: Melancia; espécie: comum; graúda, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

57 Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; 1.367,0 KG 3,99 5.454,33

espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades-Verdura in natura, de primeira qualidade. Tipo: milho verde; espécie: comum; em espiga; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano

Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: 3.075,0 KG 3,10 9.532,50

comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de

enfermidades, insetos, moluscos-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: pêssego; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: 569,000 KG

3,99 2.270,31

deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos-Pinhão, in natura, de primeira qualidade; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

60 Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: 3.872,0 KG 1,99 7.705,28

comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos,-Fruta in natura, de primeira qualidade. Tipo: ponkan; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos, Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano

imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.-Legume in natura. Tipo: rabanete; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; 1.709,0

características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo

e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e

cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.-Verdura in natura. Tipo: repolho verde; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

62

Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características 1.140,0 KG 4,25 4.845,00

KG

2,15

3.674,35

exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.-Verdura in natura. Tipo: rúcula; espécie: comum; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão

recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; 3.418,0 características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.-Legume in natura. Tipo: tomate; espécie: longa vida; características exigidas: deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, não serão recebidos/aceitos, e, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

Total do Participante: 176.329,18

2,99

10.219,82

Total Geral: 373.693,93

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de julgamento, da qual foi assinada a presente ata pela Comissão de Licitação e pelos representantes das proponentes.

KG

Jaguariaíva, 26/03/2019

64

Assinatura do pregoeiro e dos membros da comissão que estiveram presentes.

(OSORIA PEREIRA DA SILVA TEIXEIRA - COMERCIO DE ALIMENTOS)

GIAN BRUNO DA CONCEIÇAO DOS SANTOS  PREGOEIRO	
Assinatura dos representantes das empresas que estiveram presen	tes na sessão de julgamento:
Felipe Rocha	
(ALIMENTARE - ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EI)	
FABIO RODRIGUES DO AMARAL	
(FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA)	
Marcos Antônio Fernandes de Araujo	
(FEIRA FACIL LTDA)	
ELOIR AVELINO DE LARA	
(MARELO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA)	-
MARCO ANTONIO DOS SANTOS	