

**EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

EDITAL N.º 006/2024

A Prefeitura Municipal de Pojuca/BA, através do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação - SEDUC vem solicitar **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado em âmbito nacional, uma vez que este é de suma importância para o município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações.

Interessados deverão enviar orçamentos para os e-mails: seduc2019@gmail.com e seduclicitacoespojuca@gmail.com, contato via celular (71) 3645-1147, prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

OBJETO: Fornecimento parcelado de produtos hortifrutí, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba.

| PRODUTOS DE HORTIFRUTI | | | | | | |
|------------------------|--|-------|----|-------|--------|----------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QUANT | UF | MARCA | V. UNT | V. TOTAL |
| | ABACAXI , in natura, de primeira qualidade, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária | 400 | KG | | | |

| | | | | | | |
|---|--|-------|----|--|--|--|
| | do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| 2 | <p>ABÓBORA tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escura, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 6.000 | KG | | | |
| 3 | <p>ABOBRINHA – In natura, brasileira, extra de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência</p> | 250 | KG | | | |

| | | | | | | |
|---|---|-------|----|--|--|--|
| | de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| 4 | AMEIXA FRESCA , in natura, simples, selecionada, tamanho médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | 4.200 | KG | | | |
| 5 | AMEIXA SECA , preta sem caroço, simples, selecionada, tamanho médio. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa | 600 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-----|----|--|--|--|
| | <p>Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de Embalagem na entrega - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p> | | | | | |
| | <p>AMENDOIM sem casca, torrado, não salgado, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no</p> | 120 | KG | | | |

| | | | | | |
|--|-------|----|--|--|--|
| <p>Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de Embalagem na entrega - Peso líquido 1kg. Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p> | | | | | |
| <p>BANANA DA TERRA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência</p> | 5.200 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-------|----|--|--|--|
| | de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| | BANANA DA PRATA , in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | 3.500 | KG | | | |
| | BATATA DOCE , branca, roxa ou laranja, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na | 2.700 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-------|----|--|--|--|
| | <p>entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>BETERRABA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 1.200 | KG | | | |
| | <p>BRÓCOLIS, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração verde, sem traços de descoloração.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que</p> | 250 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-----|----|--|--|--|
| | <p>o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>CASTANHA, Minimamente processada, tipo castanha do caju, sem casca, não salgado, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de embalagem na entrega- Peso líquido 1kg. Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a</p> | 100 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--------|----|--|--|--|
| | <p>fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p> | | | | | |
| | <p>CENOURA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 10.000 | KG | | | |
| | <p>CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na</p> | 17.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-------|----|--|--|--|
| | <p>entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 3.000 | KG | | | |
| | <p>COUVE FLOR, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, sem traços de descoloração. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou</p> | 150 | Kg | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--------|----|--|--|--|
| | <p>congelados.Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento.Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>BATATA INGLESA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, casca lisa, tamanho médio a grande.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 14.500 | KG | | | |
| | <p>GOIABA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar</p> | 18.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|----|----|--|--|--|
| | <p>inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>Gengibre, in natura, de primeira qualidade, raiz com casca rugosa, tamanho médio a grande. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária</p> | 50 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--------|----|--|--|--|
| | do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| | <p>LARANJA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou laranja, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio.</p> <p>Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 13.800 | KG | | | |
| | <p>MAÇÃ, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim</p> | 15.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|--------|----|--|--|--|
| | de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| | MAMÃO , tipo: papaia ou formosa. In natura, de primeira qualidade, fruto alongado inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou alaranjada, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | 6.000 | KG | | | |
| | MANGA , tipo: tommy. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade | 10.600 | KG | | | |

| | | | | | | |
|---|---|-------|----|--|--|--|
| | <p>higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| 2 | <p>MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 8.800 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-------|----|--|--|--|
| | <p>MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 7.200 | KG | | | |
| | <p>MORANGO, In natura, fruta de primeira qualidade, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, grau de amadurecimento médio.Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que</p> | 720 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-------|----|--|--|--|
| | comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. | | | | | |
| | <p>PEPINO, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 3.000 | KG | | | |
| | <p>Pêra tipo portuguesa, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor estriada em fundo amarelo ou verde, textura da casca lisa, polpa macia, doce e succulenta, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que</p> | 6.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|---|--|-------|----|--|--|--|
| | <p>suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| 2 | <p>PIMENTÃO, amarelo, in natura de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 500 | KG | | | |
| 3 | <p>PIMENTÃO, verde, in natura de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que</p> | 3.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-------|----|--|--|--|
| | <p>suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>PITAYA - in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, rosa ou amarela, coloração da polpa vermelha ou branca, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 100 | KG | | | |
| | <p>QUIABO, in natura, de primeira qualidade, fruto alongado, estreito e fibroso, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de</p> | 6.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|---|---|-------|----|--|--|--|
| | <p>embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| 3 | <p>REPOLHO - in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, sem traços de descoloração. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 1.000 | KG | | | |
| 3 | <p>TANGERINA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente</p> | 3.200 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--------|----|--|--|--|
| | <p>desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
| | <p>TOMATE, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 18.200 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-----|----|--|--|--|
| | <p>UVA PASSAS PRETA, obtida pelo processo de desidratação natural ou artificial da uva fresca sem caroço. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p> | 400 | KG | | | |
|--|---|-----|----|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|-------|----|--|--|--|
| | <p>UVA VERDE SEM CAROÇO, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, pele fina e uma tonalidade verde. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | 800 | KG | | | |
| | <p>VAGEM, in natura, verde com consistência firme, tipo I, nova, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, de primeira qualidade, produto íntegro, cascas livres de fungo sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na</p> | 1.000 | KG | | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| | <p>entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|

Pojuca - Bahia, 27 de fevereiro de 2024.

PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA
Chefe do Setor de Finanças