

MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE INSTRUÇÃO E ADESTRAMENTO DE BRASÍLIA
DIVISÃO DE INTENDÊNCIA

1 – DO OBJETO

O presente Projeto Básico tem por objeto contratação de agricultores familiares para o fornecimento dos gêneros alimentícios visando atender às necessidades do Centro de Instrução e Adestramento de Brasília localizado no Distrito Federal, conforme os itens relacionados neste Projeto Básico.

2 – JUSTIFICATIVA

O Centro de Instrução e Adestramento de Brasília é responsável por servir diariamente, cerca de 800 (oitocentas) refeições (desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar, ceia e rancho noturno), além de ser responsável por eventos institucionais do âmbito cívico-militar. Para tal, se faz necessária a aquisição de insumos para a confecção dos cardápios, respeitando as necessidades nutricionais de indivíduos de acordo com a **PORTARIA NORMATIVA Nº 219/MD, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2010, que Aprova o Manual de Alimentação das Forças Armadas.**

Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), uma alimentação saudável, adequada e balanceada nutricionalmente, além de suprir as necessidades energéticas do indivíduo, também fornece todos os nutrientes essenciais em quantidades apropriadas e proporcionais entre si.

Uma alimentação nutricionalmente balanceada, afóra promover hábitos alimentares saudáveis e melhor qualidade de vida, garante a manutenção, a restauração e o crescimento dos tecidos.

O Ministério da Saúde no Guia Alimentar, recomenda a inclusão de seis porções do grupo de cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como as batatas e raízes como a mandioca/macaxeira/aipim nas refeições/dia. Dando preferência aos grãos integrais e aos alimentos na sua forma mais natural e de, pelo menos, três porções de legumes e verduras como parte das refeições e três porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.

As Forças Armadas devem, portanto, promover a saúde do efetivo por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidades adequadas. Até mesmo devido à peculiaridade do público-alvo, que é composto por turmas de formação de RC-FN, MN-RC e GM (RM2), pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 horas nas Organizações Militares; e pelo grupo de militares que tem maior dispêndio de energia, como adolescentes (crescimento), gestantes, lactantes e os que passam por um período de atividade física mais intensa. Logo, a eficiência das tropas depende da utilização de uma dieta adequada às condições de vida.

A alimentação servida em nossas unidades deve possibilitar o equilíbrio do estado nutricional dos militares em geral. Os Anexos A e B da **PORTARIA NORMATIVA Nº 219/MD, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2010**, indica os Tipos de Nutrientes e Grupos de Alimentos e as Recomendações Nutricionais para Indivíduos, os quais estão disponíveis nos diversos grupos de alimentos.

3 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1 Descrição detalhada no Anexo I deste Projeto Básico

4 – DEFINIÇÃO DE MÉTODOS

4.1 ENTREGA DO MATERIAL: Parcelada, sob demanda da Divisão de Intendência do Centro de Instrução e Adestramento de Brasília e nas quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias, o consumo estimado para os itens, os recursos orçamentários disponíveis na ocasião e as quantidades registradas. O Centro de Instrução e Adestramento de Brasília não se obriga a adquirir os itens e quantidades ofertados pelos agricultores, nem no todo, nem em parte, ficando as aquisições condicionadas aos parâmetros retromencionados.

4.2 LOCAL: Os produtos licitados serão entregues e recebidos conforme abaixo:

Centro de Instrução e Adestramento de Brasília

Endereço: BR 040, KM 4,5 - Divisão de Intendência

telefones: (61) 3394-5832

Santa Maria-DF; Horário: das 9h às 11h30 e das 13h30 às 17h.

4.3 DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA: Os recursos a serem destinados para custeio das aquisições serão da Gestoria de Municíamento durante a vigência do contrato, a qual vigorará por 12 meses.

4.4 PEDIDO DE ENTREGA: A solicitação de entrega dos materiais será realizada pela Administração por fac-símile ou correio eletrônico (*e-mail*), tendo o fornecedor **até 72 h para cumprimento da obrigação.**

5 – DA ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

A entrega de gêneros alimentícios deverá ocorrer, via de regra, durante o horário de expediente do Centro de Instrução e Adestramento de Brasília (09 h às 17 h), ficando desde já definido o período da manhã (09 h às 11h30min) e da tarde (14 h às 17 h) para o recebimento dos gêneros solicitados. As empresas fornecedoras deverão observar rigorosamente o cumprimento desses horários, ficando sujeitas à devolução da mercadoria em caso de remessa fora do horário ora fixado.

6 – JUSTIFICATIVA DA RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA E AS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

Os produtos ora licitados visam atender a demanda estimada do Centro de Instrução e Adestramento de Brasília para o período de 12 meses.

7 – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS MATERIAIS ENTREGUES – CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O Pregoeiro poderá solicitar, a seu critério e apenas à licitante vencedora do item, a amostra de qualquer um dos produtos a serem fornecidos, de modo a atestar a qualidade do produto a ser fornecido. Poderá ser dispensada a amostra para os itens licitados, **a critério do Gestor de Municíamento da Divisão de Intendência**, a quem caberá a aprovação/reprovação das marcas

coladas, considerando sua utilização no Centro de Instrução e Adestramento de Brasília e/ou a tradição e a boa reputação no mercado de produtos alimentícios.

A substituição de marca cotada e aprovada na fase de aceitação do pregão, após a homologação do pregão e sem autorização da Administração, será considerada **falta grave**, sujeitando a empresa às penalidades constantes neste Termo de Referência.

As mercadorias entregues na Divisão de Intendência serão analisadas nos seus aspectos quantitativos (conferência na nota fiscal da quantidade prevista na Ordem de Compra) e qualitativos (marca cotada no pregão, validade e aparência dos produtos).

Serão objeto de devolução as mercadorias que não apresentem indicação de procedência ou data de validade, bem como estejam fora da validade ou prestes a vencer. Serão consideradas mercadorias "prestes a vencer" aquelas que estejam dentro do prazo de validade, mas a menos de 50% (cinquenta por cento) do seu prazo de vida útil original.

Serão consideradas aceitas as mercadorias que atendam os requisitos acima expostos. Caso existam discrepâncias entre os produtos e as respectivas notas fiscais, os mesmos poderão ser devolvidos/recusados pela Administração, estando a empresa fornecedora sujeita à aplicação das penalidades previstas na legislação sobre licitação e contratos.

8 – DO ENQUADRAMENTO OU NÃO DO MATERIAL ADQUIRIDO COMO COMUM

O objeto ora licitado é considerado como objeto comum, na forma da legislação em vigor que trata do assunto.

9 – DEVERES DA CONTRATADA

Caberá à contratada:

1. Cumprir fielmente as orientações constantes neste Termo de Referência, sobretudo as que dizem respeito ao prazo de entrega e condições de validade das mercadorias;

2. Apresentar Certificado de Classificação dos itens que contenham tal exigência (HORTIFRUTIGRANJEIROS), conforme Decreto nº. 6.268/2007 e Lei nº. 9.972/2000; Apresentar Certificado de Classificação de Produto Vegetal pelo Ministério da Agricultura ou empresa Credenciada pelo referido Órgão, de acordo com o DECRETO Nº 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, Art. 2.º e Art. 6.º Parágrafo único; deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA; o produto deverá ser rotulado e embalado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC nº 259/02, ANVISA e modificações posteriores, Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 e modificações posteriores, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO Nº 009, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 e Lei Federal nº. 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor); RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 8, DE 06 DE MARÇO DE 2013, e RESOLUÇÃO-RDC Nº- 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010;

3. Apresentar a(s) nota(s) fiscal(is) à Administração por ocasião da entrega dos produtos;

4. Manter, durante toda a execução do CONTRATO que vier a ser firmado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5. Não permitir que seu pessoal ingresse em áreas estranhas aos locais determinados para entrega sem antes certificar-se da autorização expressa para tal, e responsabilizar-se por todo e qualquer dano a que esse pessoal, der causa nesses locais, ainda que autorizado para neles adentrar;

6. Efetuar o pagamento de impostos, taxas e outras obrigações financeiras que incidam ou venham incidir sobre os produtos fornecidos;

7. Cumprir as prescrições referentes às Leis Trabalhistas, de Previdência Social e de Seguro de Acidentes do Trabalho;

8. Recolher à Divisão de Intendência do Centro de Instrução e Adestramento de Brasília, no prazo de 48 horas, o que lhe for determinado como importâncias referentes às multas que lhe forem aplicadas ou as indenizações devidas, sob pena de serem descontadas dos pagamentos, se for o caso;

9. Apresentar juntamente com cada faturamento, provas de regularidade com a Ministério da Fazenda Federal, Estadual e Municipal; comprovante de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS); Programa de Integração Social (PIS) e junto ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS);

10. Não transacionar ou transferir a terceiros quaisquer direitos decorrentes do presente instrumento, para que não haja, em nenhuma hipótese, protestos de títulos contra o CONTRATANTE, em decorrência da negociação da CONTRATADA com bancos e outros agentes financeiros. Se o CONTRATANTE relevar o descumprimento no todo ou em parte de quaisquer obrigações da CONTRATADA, tal fato não libera, desonera, ou de qualquer modo afeta ou prejudica essas mesmas obrigações, as quais permanecem inalteradas como se nenhuma omissão ou tolerância houvesse ocorrido;

11. Aceitar as alterações de Instruções, Normas e Especificações Complementares, comunicadas pela CONTRATANTE, por escrito, através da FISCALIZAÇÃO, ficando ressalvadas as possíveis alterações de preços e prazos;

12. Aceitar os acréscimos que se fizerem na contratação do objeto da licitação, até o limite de vinte e cinco por cento do valor inicialmente pactuado; e

13. Suportar o ônus por quaisquer danos causados à Administração Pública, bem como a terceiros, decorrentes da execução da avença.

14. Conforme preconizado pelo Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Secretário de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, combinado com o disposto no Guia Prático de Licitações Sustentáveis, 3ª Edição, disponível no sítio eletrônico da Advocacia Geral da União, tem-se que:

14.1. Para efeito de cumprimento dos critérios de sustentabilidade, a Contratada deverá:

14.1.1. Utilizar produtos de baixo impacto ambiental;

14.1.2. Dar preferência para produtos reciclados e recicláveis, constituídos no todo ou em parte por materiais reciclados, atóxicos e biodegradáveis;

14.1.3. Atentar para não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

14.1.4. Usar produtos fabricados com madeira de origem legal, ou feitos com materiais reciclados;

10 – DEVERES DA CONTRATANTE

O Centro de Instrução e Adestramento de Brasília ficará obrigado a:

1. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitado pela empresa FORNECEDORA;

2. Comunicar tempestivamente à FORNECEDORA qualquer problema nos materiais adquiridos;

3. Supervisionar e acompanhar a execução da entrega do objeto; e

4. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados neste instrumento de compromisso.

11-DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DAS AQUISIÇÕES

Deverá o fiscal:

1. Supervisionar a execução do objeto (entrega dos materiais), informando oportunamente a Nutricionista os recebimentos de mercadorias e outras ocorrências;

2. Notificar a CONTRATADA em caso dos produtos apresentarem problemas, exigindo a sua imediata troca, sem qualquer ônus para a Administração; e

3. Certificar as notas fiscais entregues à Administração.

12-PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução é o mesmo de vigência do contrato que será de 12 (doze) meses a contar

da data de assinatura pelo Ordenador de Despesas.

13-SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa fornecedora, sem justificativa aceita pela Administração, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

1. **Advertência escrita**, caso a empresa vencedora cometa qualquer infração pela primeira vez, quando será fixado um prazo para que sejam sanadas as irregularidades, sob pena de incorrer na sanção prevista no próximo subitem. Na hipótese de dano ao Centro de Instrução e Adestramento de Brasília, a CONTRATADA poderá sofrer a sanção do subitem seguinte, mesmo que seja a primeira ocorrência;

2. **Multa**, respeitadas a garantia de defesa prévia e a proporcionalidade, de acordo com a irregularidade apurada e com os seguintes parâmetros:

b.1) Multa compensatória de 0,3% (Zero vírgula três por cento), por dia de atraso no cumprimento de obrigação ou persistência da falha na execução da avença, sobre o valor total do item (ou itens) fornecido, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa diária deve ser aplicada às irregularidades de menor relevância, em relação ao certame ou ao contrato, tendo como limite máximo o patamar de 3%);

b.2) Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do item fornecido, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa deve ser aplicada às irregularidades, em relação ao certame ou ao contrato, de relevância média ou na reincidência de irregularidades de menor relevância, não obrigando à aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração);

b.3) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida do objeto, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial (essa multa deve ser aplicada às irregularidades de maior relevância, em relação ao certame ou ao contrato, tais como a inexecução total do objeto, a falta na celebração do contrato, nas hipóteses descritas como ensejadoras da aplicação de impedimento de contratar com a Administração – artigo 7º da Lei 10.520/02, ou ainda quando ocorrer reincidência de irregularidades de relevância média, obrigando à abertura de processo para apuração de aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração).

3. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada.

A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada à licitante vencedora acumuladamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores – SICAF. No caso de suspensão de licitar, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.

As multas, aplicadas após regular processo administrativo, poderão ser descontadas dos pagamento a ser recebido (fatura) ou, ainda, poderão ser cobradas judicialmente.

Brasília, DF, em 21 de SET de 2017.


RAFAEL ALVES DOS SANTOS

1º Ten (RM2-T)

Encarregado da divisão de Intendência

APROVO, o presente Termo de Referência de acordo com o Inciso II do Art.9º do Decreto nº 5450/05, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias a participação neste certame, estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Brasília, DF, em 21 de Setembro de 2017.

No Impedimento de:


PAULO ROBERTO SARAIVA

Capitão de Mar e Guerra (FN)

Ordenador de Despesa

MARCELO FORTUNATO HERINGER ROSA

Capitão de Fragata (FN)

Imediato

Ordenador de Despesa Substituto

CENTRO DE INSTRUÇÃO E ADESTRAMENTO DE BRASÍLIA
RELAÇÃO DE DEMANDA PARA AQUISIÇÃO DE ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ESPECIFICAÇÃO	UF	RS
ALPIM DESCASCADO, DE COLORAÇÃO BRANCO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVS nº 23, de 15/03/2000, CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	5.700 KG	2,19
ALHO DESCASCADO, DENTES INTEGROS, DIROS E FIRMES AO TATO, DEVERÁ ATENDER A RESOLUÇÃO ANVS nº 23, de 15/03/2000, DEVENDO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO, DESCASCADO, EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, PESANDO 500 (QUINHENTOS) GRAMAS A 01 (UM) KG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	570 KG	14,99
ALHO PORÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	250KG	15,49
CEBOLA, TIPO ROXA, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	600KG	2,8
ERVLHA CONGELADA, HIGIENIZADOS E CONGELADOS, MANTIDO NA TEMPERATURA A -18°C, EMBALAGEM FECHADA	200KG	10,47
ABÓBORA MORANGA, FRESCA DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	200KG	1,84
LEGUME IN NATURA, ABÓBORA JAPONESA, FRESCA DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.800KG	1,66
LEGUME IN NATURA, ABOBRINHA, FRESCA, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	3.800KG	2,4
LEGUME IN NATURA, BATATA BAROA, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	200KG	9,89
LEGUME IN NATURA, BATATA DOCE, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	4.000KG	1,99
LEGUME IN NATURA, BATATA INGLESA, SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	7.200KG	1,59

LEGUME IN NATURA, BATATA CALABRESA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	1000KG	N/C
LEGUME IN NATURA, BERINJELA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	9000KG	1,86
LEGUME IN NATURA, BETERRABA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.400KG	1,78
LEGUME IN NATURA, CEBOLA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	3.000KG	2,8
LEGUME IN NATURA, CENOURA EXTRA GRÁDUA SEM TALO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.000KG	1,6
LEGUME IN NATURA, CHUCHU, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	800KG	1,95
LEGUME IN NATURA, JILÓ, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	500KG	3,52
LEGUME IN NATURA, MAXIPE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	1.500KG	2,5
MILHO VERDE, SEM PALHA, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	4.000KG	4,5
PEPINHO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	500KG	1,86
PEPINHO JAPONÊS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	5000KG	3,3
RABANETE LIMPO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	1000KG	3,5
REPOLHO LIMPO, FRESCO, JAMAÏNHO MEIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIJADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.400KG	1,95

<p>TONATE CEREA, FRESCO SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	200KG	10,47
<p>TONATE CAULI, FRESCO SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	200KG	7
<p>TONATE EXTRA (09 a 11 un por kg), FRESCO SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	5.000KG	2,87
<p>VAGEM, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUÍDADES, PARASITAS E LARVAS SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE</p>	1.000KG	3,49
<p>VERDURA IN NATURA, ACELGA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	500KG	2,47
<p>VERDURA IN NATURA, AGRÃO-FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	800KG	5,2
<p>VERDURA IN NATURA, ALFACE AMERICANA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	2.000KG	5,89
<p>VERDURA IN NATURA, ALFACE CRESPA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	500KG	5,9
<p>VERDURA IN NATURA, BROCOLIS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	500KG	7,09
<p>VERDURA IN NATURA, BROCOLIS LIMPO, FRESCO SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	4.000KG	5,85
<p>VERDURA IN NATURA, COINTEIRO, FOLHAS FRESCAS SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	240KG	10,69
<p>VERDURA IN NATURA, COUVE-FLORES, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	2.000KG	6,45
<p>VERDURA IN NATURA, COUVE-MANTEIGA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUÍDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.</p>	2.000KG	4,79

VERDURA IN NATURA, HORTIÊLA, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	100KG	13,72
VERDURA IN NATURA, MANJERICÃO VERDE, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	200KG	16,48
VERDURA IN NATURA, MANJERICÃO VERDE, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	50KG	14
VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO AMARELO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	100KG	7,99
VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO VERDE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	250KG	7,5
VERDURA IN NATURA, PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	1.000KG	3,09
VERDURA IN NATURA, QUIABO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	250KG	7,5
VERDURA IN NATURA, QUIABO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	1.000KG	5,67
VERDURA IN NATURA, RUCULA, FOLHAS INTACTAS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	500KG	11,99
VERDURA IN NATURA, SALSA, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	200KG	11,99
VERDURA IN NATURA, SALSÃO, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	200KG	9,95
VERDURA IN NATURA, CEBOLINHA, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	400KG	11,79
VERDURA IN NATURA, CHICÓRIA FRIZER, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	500KG	5,57
VERDURA IN NATURA, ESPINAFRE, FOLHAS INTACTAS, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	500KG	5,19

FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACATE MANTEIGA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	2.000KG	3,85
FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACAXI PEROLA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRANDE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	10.000KG	2,08
FRUTA IN NATURA, DO TIPO AMORA, INTEIRA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	50KG	50
FRUTA IN NATURA, DO TIPO AMEIXA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	200KG	6,5
FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA DA TERRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	10.000KG	N/C
FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA PRAIA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	14.500KG	2,58
FRUTA IN NATURA, TIPO KIVI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	3.000KG	9,79
FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA LIMA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	500KG	N/C
FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA PÊRA, EXTERA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	10.000KG	1,64
FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO EXTERA, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	1.000KG	2,57
FRUTA IN NATURA, TIPO MACA ARGENTINA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	500KG	6,38
FRUTA IN NATURA, TIPO MACA NACIONAL, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	4.000KG	3,9

FRUTA IN NATURA, TIPO MACÇÃ VERDE (ACIDA), FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.000KG	6,5
FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO COMUM, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	7.200KG	2,08
FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA PAI MER, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	100KG	3,2
FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA PAI MER, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	2.000KG	5,17
FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA TOMMY, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	300KG	3,79
FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFETO, FIRME E BEM BEM DESENVOLVIDA.	16.000KG	1,3
FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	7.200KG	2,29
FRUTA IN NATURA, TIPO PASSAS	600KG	4,8
FRUTA IN NATURA, TIPO PERA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	100KG	13,55
FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	5.000KG	1,64
FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	100KG	7,7
FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	4.800KG	3,59
FRUTA IN NATURA, TIPO UVA, TIPO CONSISTÊNCIA CARROSA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORS, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	1.000KG	7,8
OVOS EXTRA GRANDE	1.000KG	5,09
OVOS EXTRA GRANDE	1.000KG	2,99
OVOS DE GALINHA BRANCO	4.000KG	14,26
PÃO BRIOCHE	8.000KG	5,28
PÃO DE INTEGRAL FATIADO	5.000KG	18,99
FEIJÃO CARIOCA, EMBALAGEM 1KG	5.000KG	16,45
FEIJÃO PRETO, EMBALAGEM 1KG	4.000KG	8,5
	4.000KG	8,4

FRANGO CAPIRÁ CONGELADO	500KG	17,1
FARINHA DE MANDIOCA DE 1KG	2.000KG	6,84
MASSA DE TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG	500KG	9,81
LEITE EM PO INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	5.000KG	21,16
ARROZ BRANCO PARBOILIZADO, EMBALAGEM 1KG	500KG	3,16
ARROZ AGULHINHA INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	1.000KG	3,94
ARROZ BRANCO, EMBALAGEM 1KG	16.000KG	3,31
QUEIJO MINAS FRESCAL - PEÇA	1.500KG	30
QUEIJO MUSSARELA - PEÇA	2.000KG	27,5
MANTEIGA COM SAL DE 500 G	4.000KG	20
SUCO INTEGRAL DE UVA, GARRAFA DE 12X500 ML.	350CAIXA	44,44
AÇÚCAR CRISTAL, FARDADO COM 30 UNID DE 1KG	6.000FARDO	82
ACÚCAR DE MÉRARA, FARDADO COM 30 UNID DE 1KG	500FARDO	85
SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ GARRAFA 12X500 ML.	350CAIXA	83,27
SUCO TROPICAL DE ABACAXI GARRAFA 12X500 ML.	350CAIXA	32,93
SUCO TROPICAL DE AÇEROLA GARRAFA 12X500 ML.	350CAIXA	40,82
SUCO TROPICAL DE MANGA GARRAFA 12X500 ML.	350CAIXA	38,16
LEITE DE COCO, CAIXA DE 12 X 500 ML.	2.000CAIXA	59,7
COCO RALADO, PACOTE DE 5KG	1000PACOTE	64,06
BALA SORTIDA, CAIXA 24X400 G	10CAIXA	61,45
BALA SORTIDA, CAIXA 14X700 G	10CAIXA	62,76
MOLHO DE PIMENTA, GARRAFA DE 12X150 ML.	40CAIXA	19,15


 RAFAEL ALMEIDA SANTOS
 1º TEN (RMD-1)
 ENCARGADO DA DIVISÃO DE INTENDÊNCIA

