



MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 7º DISTRITO NAVAL

Esplanada dos Ministérios - Bloco "N" - prédio anexo - 2º andar

CEP: 70055-900 - Brasília - DF

Telefone: (61) 3429-1159 – 7dn.secom@marinha.mil.br

Ofício nº 70-75/ Com7ºDN-MB
004

Brasília, 21 de setembro de 2017.

A Sua Excelência o Senhor
FRANSELMO ARAÚJO COSTA
Secretário de Organização Institucional
Esplanada dos Ministérios – Bloco Q – 2º Andar
70049-900- Brasília-DF

Assunto: Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios em 2017.

Senhor Secretário de Organização Institucional,

1. Incumbiu-me o Comandante do 7º Distrito Naval de, em atendimento ao solicitado por meio do Ofício Circular Nº 330/SEORI/SG-MD, participar a Vossa Excelência que é de interesse deste Comando participar da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios em 2017.
2. Conforme solicitado por meio do documento supracitado, transmito em anexo dois Projetos Básicos com respectivas relações de itens e expectativas de demanda do Com7ºDN e Organização Militar subordinada também interessada (Hospital Naval de Brasília) e indico como ponto de contato o Segundo-Tenente (IM) Reinaldo Almeida das CHAGAS Júnior, nos telefones (61) 3429-1967/1565.

Atenciosamente,

FLAVIO SOBRAL FERNANDES

Capitão de Corveta (IM)
Ordenador de Despesas

MARINHA DO BRASIL
COMANDO DO 7º DISTRITO NAVAL
DIVISÃO DE SUBSISTÊNCIA

PROJETO BÁSICO

1 – DO OBJETO

O presente Projeto Básico tem por objeto a contratação de agricultores familiares para o fornecimento dos gêneros alimentícios visando a atender as necessidades do Comando do 7º Distrito Naval e Organizações Militares (OM) apoiadas por este Comando, localizadas no Distrito Federal, conforme os itens relacionados no Anexo I deste Projeto Básico.

2 – JUSTIFICATIVA

O Comando do 7º Distrito Naval é responsável por servir diariamente cerca de 2.400 (dois mil e quatrocentos) refeições (desjejum, almoço, jantar, ceia e rancho noturno), além de ser responsável por inúmeros eventos institucionais do âmbito cívico-militar. Para tal, faz-se 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, afora 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 6 (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 pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 (vinte e quatro) 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

Descrição detalhada do objeto consta no Anexo I deste Projeto Básico.

4 – DEFINIÇÃO DE MÉTODOS

4.1 ENTREGA DO MATERIAL: **Parcelada**, sob demanda da Divisão de Subsistência do Comando do 7º Distrito Naval, 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 Comando do 7º Distrito Naval 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:

Comando do 7º Distrito Naval

Endereço: Esplanada dos Ministérios, bloco “N”, subsolo, Divisão de Subsistência, telefones: (61) 3429-1560, fax: (61) 3429-1183, portão de acesso pela Via N2 Brasília-DF; Horário: das 9 h às 11 h e das 14 h às 16 h.

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, o qual vigorará por 12 (doze) 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 horas 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 Comando do 7º Distrito Naval (09h00 às 16h00), ficando desde já definido o período da manhã (09h00 às 11h00) e da tarde (14h00 às 16h00) 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 Comando do 7º Distrito Naval e Organizações Militares apoiadas para o período de 12 (doze) 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 Encarregado da Divisão de Subsistência**, a quem caberá a aprovação/reprovação das marcas cotadas, considerando sua utilização no Comando do 7º Distrito Naval 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 Subsistência 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;

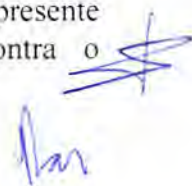
6. Efetuar o pagamento de impostos, taxas e outras obrigações financeiras que incidam ou venham incidir sobre os produtos fornecidos;

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

8. Recolher à Divisão de Finanças do Comando do 7º Distrito Naval, 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;

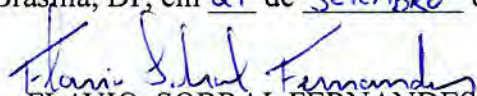
9. Apresentar, juntamente com cada faturamento, provas de regularidade com a Ministério da Fazenda Federal, Estadual e Municipal; comprovante de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS); Programa de Integração Social (PIS); e junto ao Instituto Nacional do Seguro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



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 à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Brasília, DF, em 21 de SETEMBRO de 2017.


FLAVIO SOBRAL FERNANDES

Capitão de Corveta (IM)
Ordenador de Despesas

ANEXO I

3.1 Descrição detalhada objeto.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UF	DEMANDA ANUAL
1	AIPIM 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 À VÁCUO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	6500
2	ALHO DESCASCADO, DENTES ÍNTEGROS, DUROS 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.	KG	3000
3	ALHO PORÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	300
4	FUNGHI SECCHI, DO TIPO COGUMELOS SECOS CHILENO (Boletus luteus), DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM ÍNTEGRA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTOS DE PARASITAS E LARVAS.	KG	50
5	CEBOLA TIPO ROXA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	300
6	ERVILHA CONGELADA, HIGIENIZADOS E CONGELADOS, MANTIDO NA TEMPERATURA A -18°C, EMBALAGEM FECHADA	KG	300
7	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
8	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500

9	LEGUME IN NATURA, ABOBRINHA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500
10	LEGUME IN NATURA, BATATA BAROA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500
11	LEGUME IN NATURA, BATATA DOCE, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3000
12	LEGUME IN NATURA, BATATA INGLESA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	4000
13	LEGUME IN NATURA, BATATA CALABRESA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	12000
14	LEGUME IN NATURA, BERINJELA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500
15	LEGUME IN NATURA, BETERRABA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1500
16	LEGUME IN NATURA, CEBOLA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	10000
17	LEGUME IN NATURA, CENOURA EXTRA, GRAÚDA SEM TALO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3000
18	LEGUME IN NATURA, CHUCHU, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500

Ray

19	LEGUME IN NATURA, JILÓ, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
20	LEGUME IN NATURA, MAXIXE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
21	MILHO VERDE, SEM PALHA, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1500
22	PEPINO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
23	PEPINO JAPONÊS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1500
24	RABANETE LIMPO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
25	REPOLHO LIMPO, FRESCO, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500

26	TOMATE CEREJA ,FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1200
27	TOMATE CAQUI, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
28	TOMATE EXTRA (09 a 11 un por kg), FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	13000
29	VAGEM, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	500
30	VERDURA IN NATURA, ACELGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1300
31	VERDURA IN NATURA, AGRIÃO FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1500
32	VERDURA IN NATURA, ALFACE AMERICANA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3500
33	VERDURA IN NATURA, ALFACE CRESPA FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3500
34	VERDURA IN NATURA, ALFACE ROXA FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	3500

Ran

35	VERDURA IN NATURA, BRÓCOLIS LIMPO,FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	1000
36	VERDURA IN NATURA, COENTRO, FOLHAS FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	750
37	VERDURA IN NATURA, COUVE FLOR LIMPA,FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	1000
38	VERDURA IN NATURA, COUVE MANTEÍGA FOLHAS INTEGRAS,FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	5000
39	VERDURA IN NATURA, HORTELÃ, 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 MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	200
40	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 MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	500
41	VERDURA IN NATURA, MANJERONA, VERDE FOLHAS INTACTAS,FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	250
42	VERDURA IN NATURA, PIMENTA DE CHEIRO,FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500

lanj

43	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
44	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
45	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
46	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	2500
47	VERDURA IN NATURA, RÚCULA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	1500
48	VERDURA IN NATURA, SALSA FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	750
49	VERDURA IN NATURA, SALSÃO, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	500
50	VERDURA IN NATURA, CEBOLINHA, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	750
51	VERDURA IN NATURA, CHICÓRIA FRIZER, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	250
52	VERDURA IN NATURA, ESPINAFRE FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	500

lan

53	FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACATE MANTEIGA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500
54	FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACAXI PÉROLA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRANDE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	15000
55	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.	KG	250
56	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	150
57	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
58	FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA PRATA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	5000
59	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
60	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	250
61	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA PÊRA EXTRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	20000
62	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO EXTRA FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000

63	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ 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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	250
64	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ 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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	4000
65	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE (ACIDA), FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	150
66	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, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	15000
67	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAYA, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	250
68	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA PALMER, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	250
69	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA TOMMY, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1500
70	FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME E BEM BEM DESENVOLVIDA.	KG	25000
71	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, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	15000

Ran

72	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO ORANGE, DOCE DE TAMANHO GRANDE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	150
----	--	----	-----

Ran

73	FRUTA IN NATURA, TIPO PASSAS	KG	250
74	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
75	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
76	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA POKAN, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	3000
77	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA ITÁLIA, CONSISTÊNCIA CARNOSA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
78	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	500
79	OVOS EXTRA GRANDE	DZ	10000
80	LINGÜIÇA DEFUMADA	KG	4500
81	OVOS DE GALINHA BRANCO	DÚZIA	200
82	PÃO BRIOCHE	KG	500
83	PÃO DE INTEGRAL FATIADO	KG	1500
84	FEIJÃO CARIOCA, EMBALAGEM 1KG	KG	5000
85	FEIJÃO PRETO, EMBALAGEM 1KG	KG	15000
86	FRANGO CAPIRÁ CONGELADO	KG	8000
87	FARINHA DE MANDIOCA DE 1KG	KG	4000
88	MASSA DE TAPIÓCA, EMBALAGEM DE 1KG	KG	500
89	LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	2500
90	ARROZ BRANCO PARBOLIZADO, EMBALAGEM 1KG	KG	2500
91	ARROZ AGULHINHA INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	2500
92	ARROZ BRANCO, EMBALAGEM 1KG	KG	15000
93	QUEIJO MINAS FRESCAL - PEÇA	KG	2000

94	QUEIJO MUSSARELA - PEÇA	KG	4000
95	MANTEIGA COM SAL DE 500 G	KG	3500
96	SUCO INTEGRAL DE UVA, GARRAFA DE 12X500 ML	KG	1000
97	AÇUCAR CRISTAL, FARDO COM 30 UNID DE 1KG	FARDO	150
98	ACUCAR DEMERARA, FARDO COM 30 UNID DE 1KG	FARDO	50
99	SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	650
100	SUCO TROPICAL DE ABACAXI GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	150
101	SUCO TROPICAL DE ACEROLA GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	650
102	SUCO TROPICAL DE GOIABA GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	650
103	SUCO TROPICAL DE MANGA, GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	650
104	LEITE DE COCO, CAIXA DE 12 X 500 ML	CAIXA	200
105	COCO RALADO, PACOTE DE 5KG	PACOTE	10
106	BALA SORTIDA, CAIXA 24X400 G	CAIXA	20
107	BALA SORTIDA, CAIXA 14X700 G	CAIXA	20
108	MOLHO DE PIMENTA, GARRAFA DE 12X150 ML	CAIXA	300

Reinaldo A. das Chagas Jr.
REINALDO ALMEIDA DAS CHAGAS JUNIOR

Segundo-Tenente (IM)

Gestor de Municciamento

MARINHA DO BRASIL
HOSPITAL NAVAL DE BRASÍLIA
DIVISÃO DE INTENDÊNCIA
SEÇÃO DE MUNICIAMENTO

PROJETO BÁSICO

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 Hospital Naval de Brasília, conforme os itens relacionados neste Projeto Básico.

2 – JUSTIFICATIVA

O Hospital Naval de Brasília é responsável por servir diariamente, cerca de 800 (oitocentas) refeições (Desjejum, almoço, jantar, ceia e rancho noturno), além de ser responsável por inúmeros 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 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 Seção de Municiamento do Hospital Naval 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 Hospital Naval 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:

Hospital Naval de Brasília

Endereço: AV. W5 EQS 711/911 S/N – Asa Sul - Brasília - DF - CEP: 70.390-115 , telefones: (61) 3445-7349, portão de acesso pelo estacionamento, Brasília-DF; Horário: das 8 h às 11 h.

4.3 DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA: Os recursos a serem destinados para custeio das aquisições serão da Gestoria de Municiamento 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 Hospital Naval de Brasília (07 h às 17 h), ficando desde já definido o período da manhã (08 h às 11h) 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 Hospital Naval 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 Encarregado da Seção de Municiamento**, a quem caberá a aprovação/reprovação das marcas cotadas, considerando sua utilização no Hospital Naval 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 Seção de Municiamento 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 "prestas 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 Finanças do Comando do 7º Distrito Naval, 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 Hospital Naval 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 Comando do 7º Distrito Naval, 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.

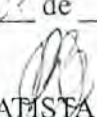
A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada à licitante vencedora acumuladamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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.

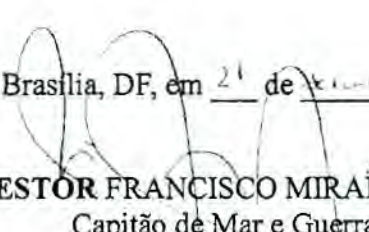
Brasília, DF, em 24 de 07 de 2017.


NAYANA BATISTA QUEIROZ
1º Ten (RM2-S)
Gestora de Municimento

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.


NESTOR FRANCISCO MIRANDA JUNIOR
Capitão de Mar e Guerra (Md)
Ordenador de Despesa

Hospital Naval de Brasília

RELAÇÃO DE DEMANDA PARA AQUISIÇÃO DE ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QUANTIDADE
1	AIPIM 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 À VÁCUO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM PONTOS DE BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	400
2	ALHO DESCASCADO, DENTES ÍNTEGROS, DUROS 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.	KG	300
3	ALHO PORÓ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
4	FUNGHI SUCCHI, DO TIPO COGUMELOS SECOS CHILENO (<i>Boletus luteus</i>), DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM ÍNTEGRA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; INSENTO DE PARASITAS E LARVAS.	KG	
5	CEBOLA TIPO ROXA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
6	ERVILHA CONGELADA, HIGIENIZADOS E CONGELADOS, MANTIDO NA TEMPERATURA A -18°C, EMBALAGEM FECHADA	KG	
7	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.		
8	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
9	LEGUME IN NATURA, ABOBRINHA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	

10	LEGUME IN NATURA, BATATA BAROA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
11	LEGUME IN NATURA, BATATA DOCE, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	300
12	LEGUME IN NATURA, BATATA INGLESA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
13	LEGUME IN NATURA, BATATA CALABRESA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
14	LEGUME IN NATURA, BERINJELA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
15	LEGUME IN NATURA, BETERRABA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
16	LEGUME IN NATURA, CEBOLA FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
17	LEGUME IN NATURA, CENOURA EXTRA, GRAÚDA SEM TALO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	800
18	LEGUME IN NATURA, CHUCHU, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	400
19	LEGUME IN NATURA, JILÓ, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	

20	LEGUME IN NATURA, MAXIXE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
21	MILHO VERDE, SEM PALHA, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	100
22	PEPINO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	400
23	PEPINO JAPONÊS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
24	RABANETE LIMPO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
25	REPOLHO LIMPO, FRESCO, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	400
26	TOMATE CERFJA, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
27	TOMATE CAQUI, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
28	TOMATE EXTRA (09 a 11 un por kg), FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
29	VAGEM, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	

30	VERDURA IN NATURA, ACELGA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
31	VERDURA IN NATURA, AGRIÃO FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
32	VERDURA IN NATURA, ALFACE AMERICANA, FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
33	VERDURA IN NATURA, ALFACE CRESPA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
34	VERDURA IN NATURA, ALFACE ROXA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	
35	VERDURA IN NATURA, BRÓCOLIS LIMPO, FRESCO SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	150
36	VERDURA IN NATURA, COENTRO, FOLHAS FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	50
37	VERDURA IN NATURA, COUVE FLOR LIMPA, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	150
38	VERDURA IN NATURA, COUVE MANTEIGA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	100

93

39	VERDURA IN NATURA, HORTELÃ, 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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	50
40	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	50
41	VERDURA IN NATURA, MANJERONA, VERDE FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	
42	VERDURA IN NATURA, PIMENTA DE CHEIRO, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50
43	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
44	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
45	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	200
46	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
47	VERDURA IN NATURA, RÚCULA FOLHAS INTEGRAS, FRESCA DE COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	50
48	VERDURA IN NATURA, SALSA FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	50

49	VERDURA IN NATURA, SALSÃO, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	
50	VERDURA IN NATURA, CEBOLINHA, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	50
51	VERDURA IN NATURA, CHICÓRIA FRIZER, FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	
52	VERDURA IN NATURA, ESPINAFRE FOLHAS INTACTAS, FRESCA SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	KG	
53	FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACATE MANTEIGA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	
54	FRUTA IN NATURA, DO TIPO ABACAXI PÉROLA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRANDE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS.	KG	800
55	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.	KG	
56	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
57	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	100
58	FRUTA IN NATURA, DO TIPO BANANA PRATA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
59	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	

60	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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
61	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA PÊRA EXTRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
62	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO EXTRA FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	400
63	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ 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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
64	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ 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 MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	800
65	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE (ACIDA), FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
66	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, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	1000
67	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAYA, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
68	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA PALMER, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
69	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA TOMMY, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	

70	FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, DOCE DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME E BEM BEM DESENVOLVIDA.	KG	1000
71	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, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
72	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO ORANGE, DOCE DE TAMANHO GRANDE, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
73	FRUTA IN NATURA, TIPO PASSAS	KG	
74	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊRA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
75	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
76	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA POKAN, FRESCO, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
77	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA ITÁLIA, CONSISTÊNCIA CARNOSA, FRESCA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
78	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, BOLORES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO E QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	KG	
79	OVOS EXTRA GRANDE	DZ	1500
80	LINGUIÇA DEFUMADA	KG	600
81	OVOS DE GALINHA BRANCO	DÚZIA	
82	PÃO BRIOCHE	KG	
83	PÃO DE INTEGRAL FATIADO	KG	150
84	FEIJÃO CARIOCA, EMBALAGEM 1KG	KG	1000
85	FEIJÃO PRETO, EMBALAGEM 1KG	KG	1000
86	FRANGO CAPIRA CONGELADO	KG	
87	FARINHA DE MANDIOCA DE 1KG	KG	500
88	MASSA DE TAPIOCA, EMBALAGEM DE 1KG	KG	
89	LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	
90	ARROZ BRANCO PARBOLIZADO, EMBALAGEM 1KG	KG	
91	ARROZ AGULHINHA INTEGRAL, EMBALAGEM 1KG	KG	150

92	ARROZ BRANCO, EMBALAGEM 1KG	KG	
93	QUEIJO MINAS FRESCAL - PEÇA	KG	50
94	QUEIJO MUSSARELA - PEÇA	KG	600
95	MANTEIGA COM SAL DE 500 G	KG	1000
96	SUCO INTEGRAL DE UVA, GARRAFA DE 12X500 ML	KG	
97	AÇUCAR CRISTAL, FARDO COM 30 UNID DE 1KG	FARDO	100
98	AÇUCAR DEMERARA, FARDO COM 30 UNID DE 1KG	FARDO	
99	SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	
100	SUCO TROPICAL DE ABACAXI GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	
101	SUCO TROPICAL DE ACEROLA GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	
102	SUCO TROPICAL DE GOIABA GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	
103	SUCO TROPICAL DE MANGA, GARRAFA 12X500 ML	CAIXA	
104	LEITE DE COCO, CAIXA DE 12 X 500 ML	CAIXA	50
105	COCO RALADO, PACOTE DE 5KG	PACOTE	
106	BALA SORTIDA, CAIXA 24X400 G	CAIXA	
107	BALA SORTIDA, CAIXA 14X700 G	CAIXA	
108	MOLHO DE PIMENTA, GARRAFA DE 12X150 ML	CAIXA	20

ASSINATURA DO GESTOR DE MUNICIAMENTO


Nayana Batista Queiroz
 Primeiro - Tenente (RM2-S)
 Gestora do Município