



ALIMENTO PARA A VIDA

CONVOCAÇÃO DE INTERESSADOS NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR, INDIVIDUAL E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL POR MEIO DA MODALIDADE COMPRAS PRIVADAS

Nutri Hospitalar Alimentação e Serviços LTDA, Rua Tabelaão Estanislau Eloy, nº585, Bairro Castelo Brando – CEP: 58050-585 – João Pessoa – PB

Telefone: (18) 99663-1709

Email – unop6029@nutrihospitalar.com.br

Proposta

A Nutri Hospitalar Alimentação e Serviços LTDA, CNPJ: 10.218.086/0013-10, TORNA PÚBLICO, para conhecimentos dos interessados, a convocação que tem como objetivo o cadastro de fornecedores de gêneros alimentícios de Grupos Formais e Informais (Agricultores Familiares, individuais e do Empreendedor Familiar Rural) que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006 e 14.268/2023, por meio da Modalidade Compra Privada. Ressaltamos o período de 30 dias para retorno desta proposta a partir da data de publicação.

1. OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Referência é a cotação de preços e cadastro para a aquisição de alimentos de **Agricultores Familiares, individuais e do Empreendedor Familiar Rural**, na modalidade de Compra Privada.

1.2. A aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade de Compra Privada e ser destinados ao para o Hospital Universitário Lauro Wanderley.

2. DO PREÇO

2.1. O preço indicado é o valor máximo estipulado para aquisição do produto (na qualidade especificada, inclusos todos os custos operacionais, taxas, tributos e frete até a entrega no local indicado), referenciado por pesquisa representativa do mercado local/regional/nacional, devidamente registrada e

arquivada em processo específico.

2.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado na sua proposta.

3. DOS PRODUTOS FORNECIDOS

3.1. Os produtos serão analisadas pela Equipe de Nutrição, observando-se as características organolépticas (sensoriais), de acordo com as características próprias do produto, como cor, sabor, odor e textura dos alimentos. E Deverão estar em conformidade com as exigências da vigilância sanitária apresentando embalagens corretas com as devidas identificações e informações, de acordo com cada categoria de produto.

3.2. Caso os produtos entregues não estejam nas condições acima citadas, a Equipe de Nutrição poderá abrir um Relatório de Não Conformidade e solicitar a devolução da mercadoria ou até mesmo reposição.

4. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

4.1. O local de entrega dos produtos se dará conforme endereço constante nesta proposta, de acordo com o calendário de entregas combinado, duas vezes na semana ou, ainda, consoante a necessidade de do estabelecimento.

4.2. Os alimentos entregues deverão estar, impreterivelmente, com a embalagem inviolada e em boas condições de armazenagem, e o item entregue deverá estar de acordo com o estabelecido neste documento. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em compartimento fechado, protegido do calor, vento, chuva e umidade. De acordo com a especificação do produto, poderá requerer transporte refrigerado, conforme normativa da Vigilância Sanitária. O entregador deverá estar paramentado adequadamente com calçado fechado, proteção para os cabelos e camisa fechada e com manga, com crachá devidamente identificado.

4.3. Caso a entrega não for feita com as especificações do item 4.2 poderá ser recusado e reagendado uma entrega com data posterior.

4.4. A entrega deverá ser acompanhada de Nota fiscal e AF (autorização de

fornecimento), que sera previamente enviada pela contratada.

4.5. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

4.6. Quando for o caso, a contratada devera sanar as falhas do fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficara caracterizada inexecução contratual pelo fornecedor.

5. DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento sera realizado mediante transferencia bancaria, 30 dias, apos a entrega. Exigir-se-à, ainda, documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, juntamente com os Termos de recebimento.

5.2. É vedada a antecipação de pagamento para cada faturamento. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos neste edital.

5.3. Havendo erro na apresentação da Nota fiscal ou dos documentos pertinentes a contratação, ou, ainda, circunstancia que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplencia, o pagamento ficara sobrestado ate que o fornecedor providencie as medidas saneadoras. Nesta hipotese, o prazo para pagamento iniciar-se-á apos a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer onus para a compradora.

6. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

6.1. O fornecedor se compromete a fornecer os generos alimenticios nos preços estabelecidos neste documento. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor familiar, empreendedor rual familiar, representante legal do Grupo Formal e Informal, o ressarcimento de eventuais prejuizos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

6.2. Reserva-se a **CONTRATANTE** o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministerio da Saude e da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento.

7. DO RESULTADO DAS PROPOSTAS

7.1. O resultado final desta proposta será publicado nos mesmos locais em que este convite for publicado.

8. TABELA DE PREÇOS

Item	Especificação	Unid	Qtde Mensal	Preço de Referência R\$
01	Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	460	R\$ 4,23
02	Abobrinha: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatoe imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	100	R\$ 4,55

03	<p>Acelga: folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau de maturação máximo de tamanho, aroma e cor característica da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem limpas e sem a presença de insetos. O acondicionamento deverá ser em “pés” em caixas plásticas padrões.</p>	Kg	122	R\$ 9,54
04	<p>Alface crespa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	41	R\$ 8,50
05	<p>Banana tipo Pacovan: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.</p>	Uni	3300	R\$0,60

06	<p>Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	650	R\$3,30
08	<p>Batata doce: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	350	R\$3,91
09	<p>Batata Inglesa: o produto deve ser tamanho regular, de 1ª qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.</p>	Kg	130	R\$6,00
	<p>Beterraba: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a</p>			

10	conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	kg	22	R\$6,65
11	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em Embalagens transparentes atóxicas.	Kg	100	R\$ 5,90
12	Cenoura: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	400	R\$ 5,97
	Cebolinha: folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de			

13	defeitos graves, como doenças, folhas murchas, descoloridas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.	Kg	18	R\$6,25
14	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	220	R\$5,50
15	Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	14	R\$ 10,50
	Couve folha: com folhas integras, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a			

16	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	5	R\$ 12,00
17	Jerimum Leite fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e Firmes.	Kg	140	R\$ 5,50
18	Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	300	R\$4,30
	Laranja Cravo: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade.			

19	Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	KG	30	R\$5,00
20	Limão Tahiti: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	30	R\$4,30
21	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	450	R\$3,70
	Banana maçã: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta,			

22	bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	60	R\$6,95
23	Mamão Hawai: tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	60	R\$4,00
24	Mamão Formosa: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	470	R\$3,55
25	Brócolis: íntegro, de 1ª qualidade, firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	4	R\$12,50
	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens			

26	apropriadas, 30 (trinta unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega , não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Uni	4500	R\$0,70
27	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitos sanitária, fisiológicas emecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	Kg	63	R\$5,53
28	Pepino: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	22	R\$4,53
29	Tomate: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	Kg	120	R\$5,00
	Escarola: : íntegra, de 1ª qualidade, compacta e			

30	<p>firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	25	R\$10,00
31	<p>Feijão Verde: debulhado, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e grau de desenvolvimento uniformes, devendo ser bem desenvolvido, graúdo, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar embalado em saco plástico de 1kg e acondicionado em caixas plásticas.</p>	Kg	2	R\$18,00
32	<p>Inhame São tomé (Cara): Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.</p>	Kg	400	R\$6,60
33	<p>Maçã: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.</p>	UN	1200	R\$0,90

34	Alho c/ casca: bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	35	R\$24,16
35	Melão Espanhol: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	200	R\$4,28
36	Repolho Verde: “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	106	R\$5,00

38	<p>Polpa de Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p>	Kg	190	R\$10,00
39	<p>Polpa de Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos</p>	Kg	126	R\$ 10,00

	plásticos atóxicos pesando 1 Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento a consumidor).			
40	Polpa de Abacaxi: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	20	R\$ 10,00
	Polpa de Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos			

41	congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega , acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	150	R\$ 10,00
42	Maracujá azedo: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	Kg	15	R\$ 12,00
43	Pêra Willians tipo 150 (130g) - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato	Kg	25	R\$9,90

	<p>imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.</p>			
44	<p>Repolho roxo - “cabeça” de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediate e imediate. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.</p>	Kg	20	R\$9,00
45	<p>Vagem: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aromas típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	3	R\$9,85
	<p>Tangerina - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que</p>			

46	<p>permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.</p>	Kg	25,00	R\$5,80
47	<p>Bolos diversos: produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.</p>	Kg	35	R\$17,00
48	<p>Coco Verde: in natura, inteiro, sem rachaduras, de boa qualidade, intactos, com todas as partes comestíveis, apresentando, cor, odor e sabor característicos do produto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.</p>	Uni	100	R\$2,90
49	<p>File Peito de Frango (cortes congelados tipo file sem osso e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).</p>	Kg	820	R\$12,00
50	<p>File de Pescada de cativeiro (cortes congelados tipo file sem espinhas ou escamas e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).</p>	Kg	200	R\$20,00
51	<p>Rúcula: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do</p>	Kg	12	R\$13,00

	manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.			
52	Goiaba - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões	Kg	15	R\$5,50
53	Queijo coalho - (pasteurizado, acondicionados em embalagem plástica). inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	KG	80	R\$30,00