

ANEXO I

OBJETO: FORNECIMENTO GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA AS SECRETARIAS MUNICIPAIS

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	A. SOCIAL	SAÚDE	ADM	EDUCAÇÃO	TOTAL	VALOR UNID	VALOR TOTAL
1	ABACAXI - De 1ª qualidade, de polpa branca, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	UNID	3000	450	450	200	4.100	4,75	19.475,00
2	ABÓBORA - Tipo moranga, cabotiá ou sergipana, de 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, rhizoctonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	UNID	800	450	300	120	1.670	3,20	5.344,00
3	AÇAFRÃO PURO - De boa qualidade, obtido pela ligeira torração, da raladura das raízes de açafração previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com dor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais.	KG	50	40	60	10	160	17,50	2.800,00
4	ACEROLA - De 1ª qualidade; apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração avermelhada. Não apresentar defeitos como: podridão, rachaduras, parasitas ou larvas.	KG	1500	300	500	0	2.300	7,67	17.641,00
5	AIPIM - Tipo manteiga, de 1ª qualidade, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, rhizoctonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firmes, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	3000	500	600	200	4.300	3,60	15.480,00

6	ALFACE - Tipo crespa, 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas. No ponto de maturação adequado. Pesando aproximadamente 350g o molho. O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característico. Não serão aceitas alfaces com seguintes defeitos: folhas quebradas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. Devem estar livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	MÇ	1000	300	400	300	2.000	5,33	10.660,00
7	ALHO - De boa qualidade, compacto e firme, CABEÇAS INTEIRAS sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	KG	300	300	200	50	850	30,00	25.500,00
8	AMENDOIM - Em casca, leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	200	200	500	180	1.080	17,91	19.342,80
9	BANANA, TIPO PRATA - Grupo genômico AAB, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (50% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, infúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	DZ	6000	2000	3000	100	11.100	5,08	56.388,00

10	<p>BANANA, TIPO DA TERRA/CAFÉ- Grupo genômico AAB, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.</p>	DZ	600	2000	2500	20	5.120	15,75	80.640,00
11	<p>BATATA, TIPO DOCE - De cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, rhizoctonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.</p>	KG	2000	1000	2000	500	5.500	4,48	24.640,00
12	<p>BATATA, TIPO INGLESA - Classe/calibre II. 2 (50 a 70 mm). É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, rhizoctonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete" brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.</p>	KG	3000	1000	2000	100	6.100	6,13	37.393,00
13	<p>BEIJÚ - De 1ª qualidade, a base de farinha de tapioca; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; adicionado de sal em quantidade mínima, sem recheios. A embalagem individual deve ser de 100g, em plástico transparente, atóxico, lacrado e com indicação do peso, data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p>	UNID	2000	500	3000	1500	7.000	2,50	17.500,00

14	BETERRABA - Tipo vermelha /roxa, sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a beterrabas devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	1000	400	600	50	2.050	5,10	10.455,00
15	BISCOITO/ SEQUILHO - TIPO GOMA. Produto obtido pelo amassamento e cozimento, proveniente de amido ou fécula. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentos de sujidades, de matéria terrosa, parasitas e larvas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Sem adição de conservantes. Embalagem de polietileno transparente termosoldado com peso de 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, quantidade do produto, ingredientes e data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.	UNID	1500	600	1000	4000	7.100	5,56	39.476,00
16	CEBOLA BRANCA - Grupo I, redonda, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorada, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	1000	1000	1500	100	3.600	4,85	17.460,00
17	CEBOLA ROXA - In Natura, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1000	800	1500	100	3.400	7,00	23.800,00

18	CENOURA - Grupo Brasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1º qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida a raiz ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	3000	800	1000	100	4.900	5,75	28.175,00
19	CHUCHU - Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1º qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descolorados, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	2000	600	1000	50	3.650	3,88	14.162,00
20	COENTRO - Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de novembro de 2002.	MÇ	1000	300	700	100	2.100	3,13	6.573,00
21	COLORAU EM PÓ - Ingredientes: colorífico. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de novembro de 2002.	UNID	70	50	100	10	230	6,00	1.380,00

22	COMINHO EM PÓ - De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo 500g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela vigilância sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	70	50	100	10	230	16,60	3.818,00
23	GOIABA – GRUPO VERMELHA, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometam o uso do produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	2000	800	1000	100	3.900	4,45	17.355,00
24	LIMÃO - Espécie taiti, de 1ª qualidade, In natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	300	500	30	1.230	5,33	6.555,90
25	MAÇA VERMELHA NACIONAL - De 1ª qualidade, apresentando coloração natural do fruto, sem danos físicos ou mecânicos, íntegra e firme, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme	UNID	12000	600	600	2000	15.200	1,17	17.784,00
26	MAMÃO – Grupo formosa, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	3000	800	2000	100	5.900	3,63	21.417,00
27	MANGA – PALMER de 1ª qualidade, aspecto globoso (351 a 550g, com limite de variação de 100g), acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	KG	5000	800	3000	100	8.900	6,33	56.337,00

28	MARACUJÁ - De 1ª qualidade, apresentando coloração natural do fruto, casca lisa e consistência uniforme, tamanho médio. Não apresentar defeitos como: podridão, dano por praga e imaturo.	KG	2000	600	3000	180	5.780	8,67	50.112,60
29	MELANCIA - Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do fundo da casca: verde com a presença de listras grossas, coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de 12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	5000	2000	3000	200	10.200	8,00	81.600,00
30	MELÃO AMARELO - de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	6000	2000	3000	100	11.100	4,25	47.175,00
31	MILHO VERDE - Espiga, In natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	UNID	2000	300	1000	1000	4.300	1,40	6.020,00
32	PIMENTÃO - Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	500	400	500	30	1.430	5,95	8.508,50
33	QUIABO - Grupo quinao, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	300	300	1000	30	1.630	6,13	9.991,90

34	REPOLHO – Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, colocação não característica.	UNID	400	400	500	50	1.350	7,00	9.450,00
35	TANGERINA – De 1ª qualidade; apresentando formato esférico, casca com coloração verde ou alaranjada, não apresentar defeitos como: podridão, dano por praga, fermento e imaturo.	KG	3500	600	1000	60	5.160	10,67	55.057,20
36	TEMPERO PRONTO - Ingredientes: sal, alho, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, cheiro-verde, cebolinha e cebola. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	UNID	500	300	500	30	1.330	11,00	14.630,00
37	TOMATE - Grupo Santa Cruz, grupo de coloração: laranja, grupo colorido, de 75 a 90% de maturação, apresentação normal (frutos isolados), classe 70 (de 7 a 8 cm). Não serão aceitos tomates com defeitos tipo: podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado por sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	2000	1200	2500	250	5.950	5,58	33.201,00
38	TOMATE VERDE – De 1ª qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme, sem sujidades, pele lisa, livre de fungos, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	200	300	2500	200	3.200	8,00	25.600,00