

PESQUISA MERCADOLÓGICA																												
LOTE 1 - HORTIFRUTI																												
ITEM	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	PIÇARRAS	CEASA/SC	PORTO BELO	GUARAMIRIM	ARARANGUÁ	SÃO FRANCISCO DO SUL	CINCATARINA	SÃO BENTO DO SUL	MARINHA	SUP. KOCH NAVEGANTES	CR SUPER.	JP	GIASSI	BRASÃO	ATA 160/2024 GUARAMIRIM	JEQUITINHONHA	MARQUES DE SOUZA	CAUE DISTRIB.	BANCO DE PREÇOS	AGROBONFIM	BISTEK	ROMA PLUS	REDEMIX	CAUE	MAGALU	MÉDIA
1	KG	ALMO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 23,89	R\$ 28,00	R\$ 26,00	R\$ 24,95						R\$ 32,79																R\$ 27,13
2	KG	APIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Deverá apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarão danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Apim novo, de fácil corte. Não pode ter manchas ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Deve conter data de fabricação, validade e peso descritos na embalagem.		R\$ 2,61	R\$ 3,27							R\$ 3,79																R\$ 3,22
3	KG	ABOBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.		R\$ 2,37	R\$ 1,75	R\$ 3,95	R\$ 3,75					R\$ 3,29																R\$ 3,02
4	KG	ABOBORINA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características gerais: deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e ideais e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentando ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento da coroa, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificado por qualquer lesão origin física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar suje de terra, não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,99	R\$ 4,44		R\$ 3,95						R\$ 5,99																R\$ 4,84
5	UN	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crepna ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por insetos de natureza fisiológica (mosaica, mancha, etc.) ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, enrugamento ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.	R\$ 3,49	R\$ 2,50		R\$ 3,80	R\$ 3,82					R\$ 3,49																R\$ 3,42
6	UN	ABACAXI - fruta espécie redeada, aplicação alimentar: Características gerais: deverá ser procedente das espécies vegetais genuínas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação/transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isento de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá apresentar laticia e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 11,99	R\$ 9,50	R\$ 7,70							R\$ 9,79																R\$ 9,75
7	KG	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionada de forma a evitar danos físicos, integro, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, cupidos, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.		R\$ 6,80	R\$ 5,15	R\$ 6,00						R\$ 9,99																R\$ 6,99
8	KG	BANANA CATUBIRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa íntegra e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de sujidades, termosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 3,89		R\$ 4,28							R\$ 3,99																R\$ 4,05
9	UN	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Venha de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Sem ferimentos. Apresentar-se-á em condições de frescor. Características gerais: Deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e ideais e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentando ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento da coroa, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e de maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 150 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agrotóxicos e o licitante deverá apresentar comprovação à proposta de prova certificada emitida por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.	R\$ 5,89	R\$ 5,00		R\$ 5,75						R\$ 7,99																R\$ 6,16
10	KG	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarão danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como danos profundos, podridão, mofo, parasitas, etc. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível da terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R\$ 6,99	R\$ 5,85		R\$ 6,15						R\$ 5,99																R\$ 6,25
11	KG	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca amarelada. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarão danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como danos profundos, podridão, mofo, parasitas, etc. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível da terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.	R\$ 4,89	R\$ 2,50		R\$ 4,73						R\$ 3,99																R\$ 4,03
12	KG	BATATA INGLESA Características Técnicas: Enxada. Tipo especial: Chave 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Portaria MA nº 9 de 21/02/95. Deverá apresentar as características do cultivo bem definidas, estarão fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarão em perfeitas condições de conservação e maturação.	R\$ 9,39	R\$ 7,80								R\$ 8,79																R\$ 8,66
13	KG	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca. Características: estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado)		R\$ 6,00		R\$ 5,95	R\$ 5,99					R\$ 5,99																R\$ 5,98
14	KG	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria 1. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 100 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, tipo comido. Podridão seca e/ou úmida, raiu mofo, outro verde ou amarelado, raiu laticia, injúria por pragas ou doenças, rachaduras, danos mecânicos, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível da terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar íntegra e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 8,49	R\$ 6,60		R\$ 6,40																						R\$ 7,16
15	MAÇO	CHITÃO VERDE - SALSA E CEBOLINHA in natura, consistência de chitão verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, burguesco, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.		R\$ 2,00		R\$ 3,50	R\$ 3,71																					R\$ 3,07

		CHICHU: descrição do produto: chuchu verde-claro característico: geral deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria 1, legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanhos uniformes, deve ser procedente de espécimes vegetais genúrios e não satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estar livre de enfermidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estar sujo de terra, não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Alongo e grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenaz, de cor verde escura, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias tóxicas, injúrias ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acionadas em caixa plástica.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



<https://portaldecompraspublicas.com.br/processos/rs/prefeitura-municipal-de-marques-de-souza-172/rpp-11-2022-2022-191888>



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: TTFTW-ZVCDP-Q2298-Y34UU

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

✓ Juliana Pinto (CPF ***.008.689-**) em 20/09/2024 13:20 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.55.107.182	Não disponível
Autenticação	juliana.as1682@gmail.com
Email verificado	
yfqPgMPLhFY8SFzvTk1+T8F2ZV7KAY1jTTIAd7c/SFw=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/TTFTW-ZVCDP-Q2298-Y34UU>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>