

**EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**EDITAL N.º 007/2024**

A Prefeitura Municipal de Pojuca/BA, através do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação - SEDUC vem solicitar **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado em âmbito nacional, uma vez que este é de suma importância para o município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações.

Interessados deverão enviar orçamentos para os e-mails: [seduc2019@gmail.com](mailto:seduc2019@gmail.com) e [seduclicitacoespojuca@gmail.com](mailto:seduclicitacoespojuca@gmail.com), contato via celular (71) 3645-1147, prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

**OBJETO:** Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios de **hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba.

HORTIFRUTIGRANJEIRO						
ITEM	DESCRIPTIVO	QUANT.	UF	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1.	<b>ABACATE</b> , in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade	600	KG			

	higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
2.	<p><b>ABACAXI</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	100	KG			
3.	<p><b>ABÓBORA</b>, tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escura, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a</p>	6.000	KG			

	<p>fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
4.	<p><b>ACELGA</b>, in natura, de primeira qualidade, folhas inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde claro, talos largos, textura crespa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica). <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	200	MOLH OS			
5.	<p><b>ACEROLA</b> in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos</p>	200	KG			

	<p>ou congelados.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
6.	<p><b>AIPIM</b>, In natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	8.500	KG			
7.	<p><b>ALFACE</b>, tipo manteiga, in natura, de primeira qualidade, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, sem traços de descoloração.<b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com</p>	7.000	MOLH OS			

	<p>maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
8.	<p><b>ALFACE</b>, tipo lisa ou crespa, In natura, de primeira qualidade, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser</p>	7.000	MOLH OS			

	dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
9.	<p><b>ALHO PORÓ</b> In natura, de primeira qualidade, folhas inteiras, e fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	200	MOLH OS			
10.	<p><b>AMENDOIM</b> em casca, in natura, selecionado, de primeira qualidade, vagem inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, madura, coloração castanho claro. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos</p>	700	KG			

	<p>ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
11.	<p><b>ANDU</b> in natura, de boa qualidade. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, isentos de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livres de umidade e corpos estranhos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser embalado em saco plástico transparente não reaproveitado contendo 1 kg. <b>Características Organolépticas:</b> Aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	500	KG			
12.	<p><b>BANANA DA TERRA</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou</p>	4.200	KG			



	<p>congelados.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou sacos de polietileno que suporte peso máximo de 20 kg.<b>Identidade e qualidade</b> - <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
13.	<p><b>BANANA DA PRATA</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro, grau de amadurecimento médio.<b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou sacos de polietileno que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3.500	KG			



14.	<p><b>BATATA DOCE</b>, branca, roxa ou laranja, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	800	KG			
15.	<p><b>BETERRABA</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de</p>	200	KG			

	oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
16.	<p><b>BRÓCOLIS</b>, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração verde, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	50	KG			
17.	<p><b>CAJU</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica),</p>	100	KG			

	<p>que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
18.	<p><b>CEBOLINHA VERDE</b>, in natura, de primeira qualidade, bulbos brancos alongados, folhas verdes cumpridas e cilíndricas, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3.500	MOLH OS			
19.	<p><b>CENOURA</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos</p>	100	KG			

	<p>devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
20.	<p><b>CARÁ (INHAME)</b>, In natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	100	KG			

21.	<p><b>CHUCHU</b>, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	200	KG			
22.	<p><b>COCO VERDE</b>, In natura, de tamanho médio, de 1º qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniforme, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de</p>	400	UNIDA DE			

	oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
23.	<p><b>COCO SECO</b> In natura, de tamanho médio, de 1º qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3000	UNIDA DE			
24.	<p><b>COENTRO VERDE</b>, in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da</p>	7.200	MOLH OS			

	carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
25.	<p><b>COUVE MANTEIGA</b>, in natura, de primeira qualidade, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, textura lisa, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p><b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	5.800	MOLH OS			
26.	<p><b>COUVE FLOR</b>, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária:</p>	50	KG			



	<p>individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
27.	<p><b>FEIJÃO VERDE</b> in natura, de boa qualidade. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, isentos de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livres de umidade e corpos estranhos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser embalado em saco plástico transparente não reaproveitado contendo 1 kg. <b>Características Organolépticas:</b> Aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	1.000	KG			
28.	<p><b>GOIABA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores</p>	2.000	KG			

	<p>estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
29.	<p><b>HORTELÃ</b>, in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração.</p> <p><b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	2.880	MOLH OS			

30.	<p><b>LARANJA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou laranja, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p><b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3.000	KG			
31.	<p><b>LARANJA LIMA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou laranja, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade</p>	1.000	KG			

	higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
32.	<p><b>LIMÃO</b>, tipo: taiti. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, tamanho médio, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela-esverdeado, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3.840	KG			
33.	<p><b>MAMÃO</b>, tipo: papaia ou formosa. In natura, de primeira qualidade, fruto alongado inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou alaranjada, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de</p>	3.000	KG			

	transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
34.	<p><b>MANGA</b>, tipo: tommy. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4.000	KG			
35.	<p><b>MANJERICÃO</b>, in natura, de primeira qualidade com folhas verdes íntegras. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murchos ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico, transparente,</p>	300	MOLH OS			

	<p>devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica). <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
36.	<p><b>MARACUJÁ</b>, In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	100	KG			
37.	<p><b>MELANCIA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores</p>	8.000	KG			

	<p>estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
38.	<p><b>MILHO VERDE</b>, in natura em espiga, de primeira qualidade, firmes, fisiologicamente desenvolvidos, cor alaranjado forte, textura lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	2.500	UNIDAS			
39.	<p><b>ORA PRÓ NÓBIS</b> In natura, de primeira qualidade, folhas inteiras, e fisiologicamente desenvolvidas, cor verde. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu,</p>	30	KG			



	<p>fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
40.	<p><b>PEPINO</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de</p>	600	KG			

	oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
41.	<p><b>PIMENTÃO</b>, verde, in natura de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, isenta de danos profundos e superficiais. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	600	KG			
42.	<p><b>PIMENTA DE CHEIRO</b> In natura, de primeira qualidade, produto íntegro, verde com consistência firme, cascas livres de fungo sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser</p>	50	KG			

	dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
43.	<p><b>QUIABO</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto alongado, estreito e fibroso, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	1.200	KG			
44.	<p><b>SALSA</b> - in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita</p>	3.400	MOLH OS			

	<p>ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>					
45.	<p><b>TAIOBA</b>-in natura, de primeira qualidade, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração.</p> <p><b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	20	MOLH OS			

46.	<p><b>TANGERINA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões.<b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	1.000	KG			
47.	<p><b>TOMATE</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais.<b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratado, murcho ou congelado.<b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura</p>	1.000	KG			

	para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
48.	<p><b>TOMATE CEREJA</b>, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p><b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	60	KG			
49.	<p><b>RÚCULA</b>, in natura, de primeira qualidade, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, textura lisa, sem traços de descoloração. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> - Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa,</p>	50	MOLH OS			

	deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
50.	<b>VAGEM</b> , in natura, verde com consistência firme, tipo I, nova, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas ou mecânicas. <b>Identidade e qualidade</b> - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. <b>Condições de Embalagem na entrega</b> -Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Condições de transporte na entrega:</b> Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	50	KG			

Pojuca - Bahia, 27 de fevereiro de 2024.

**PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA**



---

Chefe do Setor de Finanças