PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA



- ESTADO DE SÃO PAULO -CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 - Centro - CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

EDITAL DE RETIFICAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 10/2019- DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 03/2019- CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2019

JOÃO BOSCO BORGES, Prefeito Municipal de Itatinga, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, vem pelo presente **RETIFICAR as quantidades em todo o edital dos itens 01 (cheiro verde), 07 (cenoura), 09 (chuchu), 10 (abobrinha brasileira), 11 (cebola), 13 (pepino caipira), e 16 (vagem macarrão), que tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações constantes do Anexo I.**

1) ONDE SE LÊ:

Item	Qtd e até	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01	548	KG	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) ()	R\$ 14,70	R\$ 8.055,60
07	2690	KG	CENOURA ()	R\$ 4,50	R\$ 12.105,00
09	1235	KG	CHUCHU ()	R\$ 4,50	R\$ 5.557,50
10	1930	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA ()	R\$ 4,20	R\$ 8.106,00
11	1018	KG	CEBOLA ()	R\$ 5,20	R\$ 5.293,60
13	1096	KG	PEPINO CAIPIRA ()	R\$ 3,80	R\$ 4.164,80
16	559	KG	VAGEM MACARRÃO	R\$ 10,00	R\$ 5.590,00

LEIA-SE:

Item	Qtd e até	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01		KG	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. O cheiro verde deverá ser lavado com água corrente potável, higienizado com sanitizante próprio para hortaliças, após secar bem, picar e embalar. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente lacrado com capacidade de	R\$	R\$
	550		500g.	14,70	8.085,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 - Centro - CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

Características Gerais: a cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;setar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terranção conter como extranhos aderentes à superficie externais risento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de ferrilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPIICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº. 12.342 de 27 de Setembro de 1978 a, NTA 14 e o CVS-699. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de SEg. KG CHUCHU Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consume on perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espéciestar livre de enfermidades;não estar admificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terranão contere corpos estranhos aderentes à superficie externacistar lesento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPITICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº. 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a, NTA 14 e o CVS-699. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Sig. KG ABORRIVIA BRASTILETA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPITICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº. 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a, NTA 14 e				GDVQVD .		
tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor própriros da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua paparênciação estar sujos de terranda conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estato de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº 12.324 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 58; e procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimaszer colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor própriros da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparênciação estar suis o de terranica conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; esta o de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº 12.324 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 58; e procedente de espécie; vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimaszer colhidos ao tanigriem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprira da variedade e espécie; estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código anitário do Decreto nº 12.324 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS				procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes		
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Sag. KG	07		KG	tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade		
MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a. NTA 14 e o CVS-6/99, A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG CHUCHU Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não aderentes à superficie externa; estar istento de umidade externa a anormal, odor e sabor estranhos; estar bulledos por qualquer lesão do origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar valos de terra; de residuos de fortilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Sig. KG ABOBRINIA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições minimas; ere colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espéciestar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar dinsidade contenta de sua de sua parência; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar danificados de consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: esto colhidos ao ati				fertilizantes;		
CVS-6/99, A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com eapacidade de Slg. KG CHUCHU Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem gran normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o códes sanitário do Decreto n.º 12,342 de 27 de Setembro de 1978, a, NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com eapacidade de Slg. KG ABOBRINIHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem gran normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreton nº 12,342 de 27 de Setembro de 1978, a, NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Slg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente				MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código		
Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem fisica ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12,342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG ABOBRINHA BRASILERA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem fisica ou mecânica que afete a sua aparêncianão estar asistis isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12,342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em		2728		CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.		
procedente de espécie vegetal genúno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem fisica ou mecânica que afete a sua aparência;não estar suijos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa:estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QuÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o cédigo Sanitário do Decreto n.º 12,342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, dodr e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QuÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12,342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consu			KG			
condições mínimasser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Slsg. ADOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições minimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com ganecidade de Sig. RS CEBOLA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, en en defenidades;não estar admificados por qualquer lesão de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar admificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não e						
do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. RS ABOBRINHA BRASILEIRA RG ABOBRINHA BRASILEIRA Garacterísticas Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. RS RS RS RS RS RS RS RS RS R				condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do		
enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 68kg. RS apacidade de 68kg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desonvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA CE						
mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. RG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimasser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terranão conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. RS RS RS RS RS RS RS RS RS R	00					
externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n° 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,				mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter		
fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuino e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de residuos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes;						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuímo e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superficie externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS,						
MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,						
CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. S. 571,00				MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código		
1238 Capacidade de 5kg. 4.50 5.571,00						
ABOBRINHA BRASILEIRA Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO — QUÍMICAS,		1238				
procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, RS			KG		-,,- ,	0.072,00
condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, RS						
tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, RS						
do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de Skg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,						
mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,				do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de		
corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$	1.0					
externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, RS	10					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. RS (CEBOLA) Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$						
MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,						
Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,						
CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. KG CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$						
CEBOLA Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,					R\$	R\$
Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS,		1933	W.C.			8.118,60
procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$			KG			
condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$						
do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$				condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do		
enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$						
mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$						
corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$	11					
fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$				corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, R\$ R\$						
					DΦ	D.¢
1025 WHEROBIOEOGICAS E WIEROSCOTTEAS develad obedecer o coulgo 3,20 3.519,00		1023		MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código	5,20	5.319,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 - Centro - CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

13		KG	Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg. PEPINO CAIPIRA Características Gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com	R\$	R\$
16	1246	KG	capacidade de 5kg. VAGEM MACARRÃO Características Gerais: a vagem própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;estar livre de enfermidades;não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;não estar sujos de terra;não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;estar livre de resíduos de fertilizantes; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 10,00	R\$ 5.840,00

4) Ficam RATIFICADAS as demais cláusulas editalícias do presente certame.

JOÃO BOSCO BORGES Prefeito Municipal

Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos 28/01/2019.					
	Pregoeira				