

160	<p>MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	300	
161	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	300	
162	<p>MACARRÃO INSTANTÂNEO PARA YAKISSOBA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras</p>	UND	10	300	

JP

	<p>substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
163	<p>MASSA PARA LASANHA SEM OVOS Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	200	
164	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - Embalagem de 10g, Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Características organolépticas: Deve conter cor e sabor característicos, com efeito de crescimento esperado das preparações. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	200	
165	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Embalagem de 100g. Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Características organolépticas: Deve</p>	UND	10	200	

JP

	<p>conter cor e sabor característicos, com efeito de crescimento esperado das preparações. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
166	<p>SANITIZANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS - Embalagem de 1 kg, Composição: Germicida. Cloro para sanitização de alimentos (frutas, verduras e legumes). Instruções de uso: O produto deve atender ao preparo de uma solução 0,5%, ou seja, diluição de 50g do produto em 10 litros de água limpa. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Deve estar acondicionado em embalagem própria, lacrada, intacta, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente as instruções de uso e diluição correta, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	100	
167	<p>BICARBONATO DE SÓDIO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Bicarbonato sódico. Características organolépticas: Caracteriza-se como um pó branco, solúvel em água e com sabor alcalino. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	15	
168	<p>FLOCOS DE CEREAL SEM AÇÚCAR - Embalagem de 200g. Ingredientes: Milho, extrato de malte, sal, vitaminas, minerais e antiemectante bicarbonato de sódio. Características organolépticas: Obtido de grãos de milho são, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, com cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá</p>	UND	10	300	

	apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
--	---	--	--	--	--

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor será realizado pelo Setor de Licitação.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação será realizada por item, por se tratar de itens divisíveis e por ser mais econômico para o Município.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há previsão de contratações Correlatas ou Interdependentes.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Esta contratação está prevista no Programa Nacional de Alimentação Escolar, inclusive complementando a aquisição com recursos financeiros próprios, fato extremamente importante para que seja servida uma alimentação de qualidade aos nossos alunos.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

Para fins do PNAE, considera-se a Alimentação Escolar parte integrante fundamental da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), definida como "o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo".

Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas.

Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber. Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

- I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V – a promoção do autocuidado e da autonomia;
- VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- VII – a diversidade nos cenários de prática;
- VIII – intersetorialidade;
- IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A Secretaria Municipal de Educação declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 9º da IN 58 de 1º de setembro de 2022, da SEGES/ME.

Nova Fátima, 17 de dezembro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
WILLIAN PEREIRA DA SILVA
Data: 17/12/2025 07:26:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



000066


Willian Pereira da Silva
Secretário Municipal de Educação
Decreto 004/2025



Ofício nº. 783/2025

Nova Fátima, 19 de dezembro de 2025.

Excelentíssima Senhora,

Venho por meio deste, encaminhar o Estudo Técnico Preliminar para AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para atendimento à Secretaria Municipal de Assistência Social.

Sem mais para o momento, agradeço a atenção de Vossa Excelência, aproveito a oportunidade para reiterar meus protestos de elevada estima e consideração, colocando-me à disposição para eventuais esclarecimentos.



Caroline Pacheco Zolyomy
Secretária Municipal De Assistência Social

**Excelentíssima Senhora
Dra. Renata Montenegro Balan Xavier
Prefeita Municipal
Nova Fátima/PR**



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NOVA FÁTIMA.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Este estudo técnico preliminar visa fundamentar a aquisição de alimentos a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Nova Fátima, para a execução de atividades e serviços destinados ao atendimento dos usuários nas unidades de atendimento como o CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) e o SCFV (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos). A compra de alimentos tem por objetivo garantir a qualidade no atendimento e a segurança alimentar dos usuários.

O estudo pretende evidenciar a necessidade a ser resolvida, apontando a melhor solução para a administração pública, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação. Para tanto, o estudo buscou organizar a forma de apresentação de todos os itens considerados obrigatórios, seguindo, dentro do possível, como referência, a ordem disposta no parágrafo primeiro do art.18 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Secretaria Municipal de Assistência Social.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Lei Federal nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos.
Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

 

Justifica-se a necessidade da contratação, que para o pleno funcionamento dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, CRAS e outros serviços socioassistenciais, são indispensáveis à aquisição de gêneros alimentícios. Tais itens serão utilizados na execução de ações de segurança alimentar, para provimento a saúde e bem-estar dos usuários. O CRAS e o SCFV atendem a crianças, adolescentes e idosos em situação de vulnerabilidade social, que necessitam de alimentação adequada, ou seja, alimentos de boa qualidade, balanceados e que atendam as suas necessidades nutricionais, além de garantir o aumento da atratividade destes serviços.

5. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Assistência de Nova Fátima-PR
Responsável: Caroline Fabri Pacheco Zolyomy
Cargo: Secretária Municipal de Assistência Social

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá ter capacidade técnica e funcional para execução do serviço nos padrões e qualidades esperados.

A contratada deverá respeitar as legislações e normas vigentes da ANVISA e demais órgãos aplicáveis.

A contratada deverá fornecer os itens em embalagens adequadas, sem a presença de substâncias nocivas e sujidades, livres de contaminação microbiológica, química e física.

A contratada deverá apresentar certidões, alvarás e demais documentos, devidamente regularizados e válidos, conforme edital.

A contratada assume a responsabilidade pela execução dos serviços conforme as especificações definidas no Termo de Referência e/ou Projeto Básico.



A contratada arcará com o fornecimento do material e demais despesas decorrentes da execução do serviço.

A contrata deverá fazer uso consciente e responsável de recursos naturais, sempre aderindo à maneira mais econômica, reutilizável e de menor impacto ambiental destes recursos.

A contratada deverá efetuar as entregas conforme especificações, quantidades, prazo e local constantes nas Solicitações de Fornecimento, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.

As entregas poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos, ficando a cargo da contratada todos os custos decorrentes.

A contratada arcará com despesas decorrentes embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A ser realizado pelo departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Nova Fátima.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Em consonância com as alternativas disponíveis, viáveis e que atendem à necessidade, a contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios pelo menor preço, para atender a secretaria municipal de assistência social, com o objetivo de assegurar o fornecimento contínuo e parcelado deste objeto aos beneficiários e usuários em atividades e serviços dentro do serviço socioassistencial, como os serviços de convivência e fortalecimento de vínculos e demais atividades e serviços atrelados à Secretaria Municipal de Assistência Social, em conformidade com os padrões e qualidades exigidos, pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado nos parâmetros da lei.



000071



**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA
SOCIAL DE NOVA FÁTIMA - PARANÁ**

Avenida 14 de dezembro, 48 – Centro

Fone: (43) 3552-2921 - CEP. 86310-000 - Nova Fátima – PR

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

JP

Item	Descrição	Unidade	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quantidade Total
1	<p>ABOBRINHA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.</p> <p>Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	02	15	50

JP P

2	<p>ALHO in natura de 1ª qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	02	05	50
3	<p>BATATA INGLESA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade,</p>	KG	20	50	100

J P

	<p>beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>				
4	<p>BETERRABA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras,</p>	KG	05	15	30

J P

	<p>perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.</p> <p>Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>				
5	<p>CEBOLA in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos.</p>	KG	10	25	100

JP

	<p>Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>				
6	<p>CENOURA in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, isenta de fungos ou indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	05	20	50
7	<p>REPOLHO VERDE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas,</p>	UND	10	30	50

J *O*

	<p>coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>				
8	<p>VAGEM in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Deverá estar intacta e na cor verde característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	05	10	25

JP

9	ALFACE CRESPA, verde in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, isenta de sujidades, material terroso, contaminações, enfermidades, insetos e parasitas. Sem folhas murchas e/ou senis. Sem danos físicos de manuseio ou transporte. Peso da unidade (pé) deve ser de no mínimo 250g.	UND	20	100	100
10	ABACAXI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de	UND	10	30	75

JP

Q

	<p>entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>				
11	<p>LARANJA PÊRA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	10	25	50




12	<p>MAÇÃ NACIONAL-FUGI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, classificada, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.</p>	KG	10	25	50
13	<p>MAMÃO FORMOSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas,</p>	KG	10	35	75

JP