



ATA DE ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS APRESENTADAS A CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023 – PROCESSO Nº 08/2022, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, DE ACORDO COM AS REQUISIÇÕES Nº 001/2023 E 028/2023 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER, COM VIGÊNCIA DE 12 MESES.

Ao décimo oitavo (18º) dia do mês de maio de 2023 (dois mil e vinte e três), reuniram-se, na sala de reunião do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Lucélia, às 09h00min, os membros da Comissão Municipal de Licitação, deste município e comarca de Lucélia, Estado de São Paulo, constituída pela Portaria nº 245 de 18 de maio de 2022, com a finalidade de apreciar, analisar e julgar as propostas apresentadas a **Chamada Publica nº 001/2023 – Processo nº 32/2023.**

Aberta a sessão, a empresa **ASSORURAL – ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES RURAIS DE LUCÉLIA**, CNPJ Nº 67.661.512/0001-70, se enquadra no **grupo de projetos de fornecedores locais.**

A fornecedora individual **CAMILA BENITES FABEL**, CPF nº 460.679.748-78 se enquadra como projeto das Regiões Geográficas Imediatas.

A fornecedora individual **MARCIA REGINA BENITES FABEL**, CPF nº 313.785.138-60 se enquadra como projeto das Regiões Geográficas Imediatas.

O grupo informal representado por **PÉRCIO MAKOTO TOORU KAMIJO JUNIOR**, CPF nº 052.490.638-61, se enquadra como projeto das Regiões Geográficas Intermediárias.

A empresa **COOPADRA – Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Dracena**, CNPJ nº 22.297.288/0001-40, se enquadra como projeto das Regiões Geográficas Intermediárias.

A empresa **ASSORURAL – ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES RURAIS DE LUCÉLIA**, CNPJ Nº 67.661.512/0001-70 foi priorizada **por ser projeto de fornecedores locais, conforme item 6 do presente edital.**

A empresa **COOPADRA – Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Dracena**, CNPJ nº 22.297.288/0001-40, fica com os itens remanescentes, conforme item 6 do presente edital.

As demais empresas não foram selecionadas, haja vista que os produtores locais forneceram a maior parte dos itens.



Dessa forma, foi feita a divisão dos itens, conforme tabela abaixo:

ASSORURAL – ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS E MÉDIOS PRODUTORES RURAIS DE LUCÉLIA, CNPJ Nº 67.661.512/0001-70.			
GRUPO INFORMAL – LUCÉLIA-SP			
1- ADAM DA SILVA SARTORI			
ITEM	QUANT.	UN.	ESPECIFICAÇÃO
01	175 kg	KG	ABACAXI – Fruto sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como amassado, broca, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e/ou queimado do sol.
02	400 kg	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente.
04	300 kg	KG	ACELGA – Folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
12	300 kg	KG	BATATA DOCE – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceitos produtos com: Podridão, Deformação grave, Dano por praga, esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de sol grave, Ferimento, Brotado. De colheita recente.
14	100 kg	KG	BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.
18	50 kg	KG	BRÓCOLIS CHINÊS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente.
19	300 kg	KG	CENOURA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente.
23	150 kg	KG	CHUCHU – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.



25	65 kg	KG	COUVE FLOR - O produto deverá ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidos e firmes, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão. De colheita recente.
27	60 kg	KG	ESPINAFRE – Folhas íntegras, não serão aceitos folhas amareladas ou murchas, podres ou manchadas, tem que estar em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
29	100 kg	KG	INHAME – Casca lisa com polpa intacta e limpa, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.
30	70 kg	KG	LIMÃO – Fruta sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como: passado, ferimento, seco, Oleocelose e podridão.
31	300 kg	KG	MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo.
36	750 kg	KG	MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, succulenta e doce, sem imperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente.
37	250 kg	KG	MELÃO – Deve ter casca firme, lisa e sem rachaduras, imperfeições, batidas ou doenças, de cor amarela. Sem podridão, Ferimento e imaturo. De colheita recente.
40	100 kg	KG	MORANGO – Fresco, em amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, não será aceitos os seguintes defeitos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e ferimento. De colheita recente.
41	200 kg	KG	PEPINO – Tamanho e cor característicos do produto. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: desidratação, ferimento, oco, podridão, deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. De colheita recente.
43	150 kg	KG	PIMENTÃO VERDE – Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, ferimento, com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. Produto deverá estar fresco e isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Deve ser de colheita recente.
47	300 kg	KG	REPOLHO – Unidade íntegra, sem partes moles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: ferimento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente.

2 – CÂNDIDO DA SILVA



ITEM	QUANT.	UN.	ESPECIFICAÇÃO
02	400 kg		ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente.
06	250 kg		ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente.
07	250 kg		ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
09	36 kg		ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente.
14	100 kg		BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.
16	300 kg		BETERRABA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou murcho. De colheita recente.
21	125 kg		CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente.
24	50 kg		COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas.
26	100 kg		COUVE MANTEIGA – Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, não serão aceitos produtos: Amarelado e Murcho.
28	50 maços		HORTELÃ – fresca, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem sujidades, ferrugem, parasitas e larvas. As folhas devem ser isentas de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.
31	300 kg		MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo.
41	200 kg		PEPINO – Tamanho e cor característicos do produto. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: desidratação, fermento, oco, podridão, deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. De colheita recente.
47	200 kg		REPOLHO – Unidade íntegra, sem partes moles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: fermento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente.
3 – DALVA PEREIRA LEANDRO ALVES			



06	250 kg	KG	ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente.
07	250 kg	KG	ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
09	38 kg	KG	ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente.
21	125 KG	KG	CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente.
22	150 KG	KG	CHICORIA – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente.
23	150 kg	KG	CHUCHU – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.
24	50 kg	KG	COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas.

4 – JONAS DOS SANTOS REIS

02	400 kg		ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente.
05	150 maços		ALECRIM FRESCO – In natura, fresco, com coloração e tamanhos uniformes.
23	150 kg		CHUCHU – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.
24	50 kg		COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas.
35	150 maços		MANJERICÃO – In natura, fresco, com coloração e tamanhos uniformes.
39	300 kg		MILHO IN NATURA - Milho verde in natura, espiga com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Acondicionados em embalagem de 1 kg, com data de fabricação e validade.

5- ROBERTO SARTORI

01	175 kg	KG	ABACAXI – Fruto sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como amassado, broca, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e/ou queimado do sol.
02	400 kg	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente.



04	300 kg	KG	ACELGA – Folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
12	300 kg	KG	BATATA DOCE – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceitos produtos com: Podridão, Deformação grave, Dano por praga, esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de sol grave, Ferimento, Brotado. De colheita recente.
14	100kg	KG	BERINJELA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.
18	50 KG	KG	BRÓCOLIS CHINÊS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente.
19	300 kg	KG	CENOURA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente.
23	150 kg	KG	CHUCHU – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.
25	250 kg	KG	COUVE FLOR - O produto deverá ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidos e firmes, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão. De colheita recente.
27	60 kg	KG	ESPINAFRE – Folhas íntegras, não serão aceitos folhas amareladas ou murchas, podres ou manchadas, tem que estar em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
29	100 kg	KG	INHAME – Casca lisa com polpa intacta e limpa, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.
30	70 kg	KG	LIMÃO – Fruta sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como: passado, ferimento, seco, Oleocelose e podridão.
31	300 kg	KG	MAMÃO FORMOSA – Casca lisa, sem machucados, batidas ou doenças, amadurecimento médio, Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento e Imaturo.
36	750 kg	KG	MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, suculenta e doce, sem imperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente.
37	250 kg	KG	MELÃO – Deve ter casca firme, lisa e sem rachaduras, imperfeições, batidas ou doenças, de cor amarela. Sem podridão, Ferimento e imaturo. De colheita recente.
40	100 kg	KG	MORANGO – Fresco, em amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, não será aceitos os seguintes defeitos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado,



			deformação grave e fermento. De colheita recente.
41	200 kg	KG	PEPINO – Tamanho e cor característicos do produto. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: desidratação, fermento, oco, podridão, deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. De colheita recente.
43	150 kg	KG	PIMENTÃO VERDE – Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, fermento, com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. Produto deverá estar fresco e isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Deve ser de colheita recente.
47	300 kg	KG	REPOLHO – Unidade íntegra, sem partes moles, não amarelados. Boa qualidade. Tamanho médio. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: fermento, dano por praga ou podridão. Deve ser de colheita recente.
6- RONALDO NEGRI			
06	250 kg	KG	ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente.
07	250 kg	KG	ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
09	38 kg	KG	ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente.
18	50 KG		BRÓCOLIS CHINÊS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente.
19	300 KG	kg	CENOURA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente.
21	125 KG		CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente.
24	50 kg		COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas.
25	60kg		COUVE FLOR - O produto deverá ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidos e firmes, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão. De colheita recente.
26	100 kg		COUVE MANTEIGA – Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, não serão aceitos produtos: Amarelado e Murcho.
36	750 kg		MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e



			resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, succulenta e doce, sem imperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente.
7- ROSELI LUCIA FERRARI			
10	1000 KG		BANANA MAÇÃ – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga ou empedramento do interior.
11	2500 KG		BANANA NANICA – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com: Ferimento, Podridão, Dano por praga, empedramento do interior. Deve ser de colheita recente.
34	1000 KG		MANGA – Tamanho médio, íntegras, firmes e sem manchas, bem desenvolvida, madura média, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha de látex e podridão. De colheita recente.
38	3000 KG		MEXERICA e TANGERINA – Tipo Pokan ou Muricote. De cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou ferimento. De colheita recente.
8- SIDNEI MANZANO			
11	2500 KG		BANANA NANICA – De 1ª qualidade, com amadurecimento médio, não serão aceitos produtos com: Ferimento, Podridão, Dano por praga, empedramento do interior. Deve ser de colheita recente.
9 – TATIANA SAYURI JO			
02	400 kg		ABOBRINHA BRASILEIRA – 1ª qualidade, tamanho médio, intacta, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, Murcho. De colheita recente.
03	100 kg		ABOBRINHA BRASILEIRA ORGÂNICA – DE primeira qualidade, tamanho médio, íntegras, e de colheita recente.
05	75 kg		ALECRIM FRESCO – In natura, fresco, com coloração e tamanhos uniformes.
08	500 kg		ALFACE CRESPA ORGÂNICA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, e De colheita recente.
12	200 kg		BATATA DOCE – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceitos produtos com: Podridão, Deformação grave, Dano por praga, esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de sol grave, Ferimento, Brotado. De colheita recente.
13	200 kg		BATATA DOCE ORGÂNICA – Lisa, com polpa intacta e limpa. Com coloração e tamanhos uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, manchas ou bolores.
15	100 kg		BERINJELA ORGÂNICA - in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.



17	100 kg		BETERRABA ORGÂNICA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, Podre, Murcho ou Passado. De colheita recente.
20	500 kg		CENOURA ORGÂNICA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente.
30	200 kg		LIMÃO – Fruta sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: tais como: passado, fermento, seco, Oleocelose e podridão.
42	200 kg		PEPINO ORGÂNICO – Tamanho e cor característicos do produto, sempre fresco. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento.
45	50 kg		QUIABO ORGÂNICO – fruto colhido ainda imaturo, selecionados, coloração uniforme, firmes sem defeitos e limpo, sem mancha ou lesão de fito-parasitas, sem danos físicos ou mecânicos.
46	150 kg		RABANETE ORGÂNICO - Rabanete in natura, variedade redondo, categoria extra, classe, com raiz redonda, casca de cor vermelha uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Limpo, isento de folhas, terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, traço de descoloração, manchas, rachaduras. Não deve estar completamente maduro.
48	300 kg		TOMATE ORGÂNICO – Liso, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grau médio de maturação.
10- WALDEMAR NEGRI			
06	250 kg		ALFACE AMERICANA – Pés com folhas íntegras, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Mancha na folha interna, Passado, Murcho, Virose. De colheita recente.
07	250 kg		ALFACE CRESPA – Pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. De colheita recente.
09	38 kg		ALMEIRÃO – Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Amarelado, Manchado. De colheita recente.
18	50 kg		BRÓCOLIS CHINÊS – De qualidade boa, flores intactas, íntegras e bem desenvolvidas. De coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua aparência. De colheita recente.
19	300 kg		CENOURA – Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente.
21	125 kg		CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente.



24	50 kg		COENTRO – Fresco, com coloração e tamanho uniformes, Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas.
25	60 kg		COUVE FLOR - O produto deverá ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidos e firmes, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão. De colheita recente.
26	100 kg		COUVE MANTEIGA – Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, não serão aceitos produtos: Amarelado e Murcho.
36	750 kg		MELANCIA – Deve ter casca firme, lisa, lustrosa, sem rachaduras e resistente, de cor verde (característica da variedade), rajada, suculenta e doce, sem imperfeições, amassados na casca, podridão. De colheita recente.
49	1500 kg		UVA – De 1º qualidade, em amadurecimento adequado para consumo sem estar soltando do cacho, polpa firme e intacta, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado, imaturo e degrana grave. Deve ser de colheita recente.

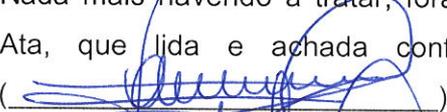
COOPERATIVA DOS PRODUTORES AGROPECUARIOS DE DRACENA - COOPADRA

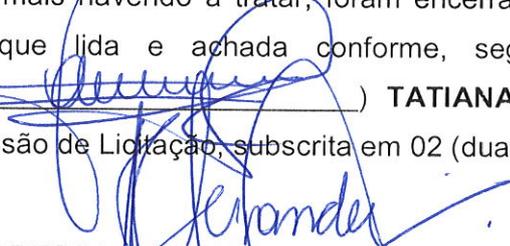
GRUPO FORMAL – DRACENA-SP

50	6000	Litros	logurte – Sabores coco e morango, com consistência cremosa, acondicionada em embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo, pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: data de validade, peso, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. OBS: o iogurte de 1 litro será entregue nas escolas pela empresa, com planilha assinada pelo responsável das unidades escolares no ato do recebimento.
51	8000	Litros	LEITE PASTEURIZADO – Leite fluído fresco in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Cor branca, odor e sabor lácteo suave e característico. Embalagem: sacos de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, lote e informações nutricionais. OBS: Leite pasteurizado de 1 litro será entregue nas escolas pela empresa, com planilha diariamente e assinada pelo responsável das unidades escolares no ato do recebimento.
33	300 kg		MANDIOCA PROCESSADA ORGÂNICA – Branca ou Amarela com polpa limpa e intacta, sabor e cor própria da espécie, descascada, picada e congelada. In natura, fresco, com coloração e tamanhos uniformes.
32	900 kg		MANDIOCA PROCESSADA – Branca ou amarela com polpa limpa e intacta, sabor e cor própria da espécie, descascada, picada e congelada. Acondicionadas a vácuo, em embalagem de 01 Kg, com



			descrição do produto no rótulo, data de fabricação e validade.
44	500 kg		QUEIJO TIPO MUSSARELA – Peças de 1 kg e fresco. Embalado em plástico transparente, atóxico, limpo e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar na embalagem, dados do fabricante, data de validade e registro em órgão competente.

Nada mais havendo a tratar, foram encerrados os trabalhos lavrando-se a presente Ata, que lida e achada conforme, segue por todos assinada e por mim () **TATIANA FARIA DA FONSECA**, Secretária da Comissão de Licitação, subscrita em 02 (duas) vias.


ANDRESSA CREMOM FERNANDES
Presidente


TATIANA FARIA DA FONSECA
Secretária


**ELISANGELA BAÇAN BOIAGO
DOS SANTOS**
Nutricionista

Representando Secretaria de
Educação


PAULO CESAR DOS SANTOS
ASSORURAL – Associação dos
Pequenos e Médios Produtores
Rurais de Lucélia
CNPJ nº 67.661.512/0001-70


**ALESSANDRA RIBEIRO
DE CAIRES RODRIGUES**
Equipe de Apoio
Setor de Meio Ambiente e
Agricultura

