



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

CNPJ nº 07.569.205/0001-31, CGF nº 06.920.294-0



À
Secretaria Municipal de Educação
Att: DIANE MARIA ALVES SOUSA
Nutricionista Municipal

RELATÓRIO DE LICITANTES ARREMATANTES PARA ENTREGA DE AMOSTRAS

PROCESSO N.º: CPAF 001/2024-SEDUC.

MODALIDADE: CHAMADA PÚBLICA.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE.

Mediante julgamento do projeto de venda da licitação epigrafada, venho informar as licitantes que se sagraram arrematantes para o feito de entrega das respectivas amostras, conforme adiante discriminado:

PROPOSTANTE CLASSIFICADO EM PRIMEIRO LUGAR	
- ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DE VÁRZEA DOS ESPINHOS - CNPJ: 11.345.448/0001-63 - FRANCISCO DE ASSIS DA SILVA - CPF 044.018.737-30	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
7	BOLO CASEIRO - sabor milho ou de farinha de trigo enriquecida, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, data de fabricação, data de validade de 07 dias na data de entrega.

PROPOSTANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR	
- ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DO SISTRITO DE SUSSUANHA - CNPJ: 07.899.591/0001-20 - MARIO HENRIQUE SOARES COELHO - CPF 917.106.853-87	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	ABÓBORA DE LEITE - de ótima qualidade, fresca, tamanha e coloração uniforme; ponto de maturação adequado para o consumo; isenta de enfermidades, parasitos, larvas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, material terroso, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; sem umidade externa anormal; isenta de odor e sabores estranhos; pesando aproximadamente 1 kg.
2	ALFACE CRESPA - de ótima qualidade com tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas, frescas, devendo ser bem desenvolvidas, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal.
3	BANANA PRATA - de primeira qualidade, deverão estar em pencas, sãs, internas, limpas; com ausência de parasitos; com cor, odor e sabor característico; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes; sem amassados, sinais de apodrecimento, queimado de sol, lesão ou mancha; devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos.
4	BATATA DOCE - de ótima qualidade, lavada, compacta, firme, coloração uniforme; aramo, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado, sem lesões de origem física ou mecânica; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; livre de enfermidades; isenta de partes podridas; com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.
6	BETERRABA - de qualidade extra com polpa vermelha e sem folhas, tamanho médio, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. Não deverão estar murchas, moles ou secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
9	BRÓCOLIS - Hortaliça fresca, novo, firme intacto, não estar murchos, coloração uniforme e sem machas. Coloração própria livre de danos físicos, doenças e estarem de perfeita condições de conservação e maturação, com tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
9	CEBOLA BRANCA - de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica; sem perfurações e cortes sem manchas; com tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
10	CENOURA - de primeira qualidade, limpa, sã, sem rama, fresca, inteira, compacta e firme; com aroma, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento; sem lesões de origem física ou mecânica; sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme; livres de umidade anormal; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Não deverão apresentar podridão e deformações. Não deverão estar murchas, moles, secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
11	CHEIRO VERDE - aparência fresca e sã, cebolinha e coentro deverão ser colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento; de aparência e coloração uniformes; isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica; sem icta aderente, sujidades, parasitos e larvas e defensivos agrícolas. Cebolinha - fresca, devendo ser desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal. Coentro - fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.
12	COLORÍFICO - produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó; isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 200g.
14	FARINHA DE MANDIOCA - farinha de mandioca branca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca, isenta de materiais terrosos, fungos ou parasitas e livre e umidade e fragmentos estranhos, embalagem plástica de polietileno transparente de 1kg
15	FEIJÃO MULATINHO - de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos



Governo Municipal

Rua Monsenhor Furtado nº 55 - Centro
Guaraciaba do Norte - Ceará
CEP: 62.380-000 Fone: (88) 3652-2150 (88)3652-2111
CNPJ(MF) nº 07.569.205/0001-31 CGF nº 06.920.294-0



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

CNPJ nº 07.569.205/0001-31, CGF nº 06.920.294-0



	uniformes, típicos da variedade. Deverão estar limpos, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, larvas, vegetais e mofo. Embalagem individual do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 500g e 1 kg (embalagens de 500g e 1 kg)
16	LARANJA – de primeira qualidade, casca íntegra, polpa íntacta e firme; aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade; apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; tamanho uniforme; isenta de sujidades, parasitas e larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.
17	MAMÃO TIPO FORMOSA – de primeira qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras, polpa firme e íntacta em perfeito estado de desenvolvimento: frutos com 70% a 80% de maturação; isenta de enfermidades, sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações, deve está isento de umidade externa anormal, aroma e deve está livre de resíduos de fertilizantes; peso e tamanho padrão: devendo ser transportadas de forma adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.
18	MELANCIA – de primeira qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie; casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras; polpa firme e íntacta em perfeito estado de desenvolvimento: frutos com 70% a 80% de maturação; isenta de enfermidades, sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações; deve está isento de umidade anormal, aroma e deve está livre de resíduos de fertilizantes; peso e tamanho padrão: devendo ser transportadas de forma adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.
20	PIMENTÃO – de primeira qualidade, íntegro e firme; com grau de maturação adequada; tamanho médio; isento de substância terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem danificações físicas, casca íntegra; com cor, sabor e aroma característicos da espécie; transportado de forma adequada.
21	POLPA CONGELADA DE FRUTA – sabores variados (caju, acerola, goiaba e outras), feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos. Apresentação conforme legislação com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Em embalagem de 1kg. Validade mínima de 2 meses da data de fabricação.
22	TOMATE – de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; com coloração uniforme e brilho; grau médio de amadurecimento, tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; sem fermentos ou defeitos, pontos moles, rugas manchas ou amassados; sem rupturas, íntegro em todas as partes; isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos; com ausência de umidade e bolor; transportados de forma adequada.

PROPOSTANTE CLASSIFICADO EM TERCEIRO LUGAR

- ASSOCIAÇÃO DE APICULTURA E AGRICULTURA FAMILIAR DE GUARACIABA DO NORTE
- CNPJ: 07.044.451/0001-70
- PRUDÊNCIO SOARES DE OLIVEIRA – CPF 285.830.783-00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	ABÓBORA DE LEITE – de ótima qualidade, fresca, tamanha e coloração uniforme; ponto de maturação adequado para o consumo; isenta de enfermidades, parasitos, larvas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, material terroso, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; sem umidade externa anormal; isenta de odor e sabores estranhos; pesando aproximadamente 1 kg.
2	ALFACE CRESPA – de ótima qualidade com tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas, frescas, devendo ser bem desenvolvidas, de qualidade firme e íntacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal.
3	BANANA PRATA – de primeira qualidade, deverão estar em pencas, sãs, internas, limpas; com ausência de parasitos; com cor, odor e sabor característico; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes; sem amassados, sinais de apodrecimento, queimado de sol, lesão ou mancha; devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos.
4	BATATA DOCE – de ótima qualidade, lavada, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado, sem lesões de origem física ou mecânica; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; livre de enfermidades; isenta de partes pútridas; com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.
6	BETERRABA – de qualidade extra com polpa vermelha e sem folhas, tamanho médio, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. Não deverão estar murchas, moles ou secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
9	CEBOLA BRANCA – de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica; sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
10	CENOURA – de primeira qualidade, limpa, sã, sem rama, fresca, inteira, compacta e firme; com aroma, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento; sem lesões de origem física ou mecânica; sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme; livres de umidade anormal; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Não deverão apresentar podridão e deformações. Não deverão estar murchas, moles, secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
11	CHEIRO VERDE – aparência fresca e sã, cebolinha e coentro deverão ser colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento; de tamanho e coloração uniformes; isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica; sem terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Cebolinha – fresca, devendo ser desenvolvida, de qualidade firme e íntacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal. Coentro – fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.
12	COLORIFICO – produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó; isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 200g.
15	FELJÃO MULATINHO – de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deverão estar limpos, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, larvas, vegetais e mofo. Embalagem individual do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 500g e 1 kg (embalagens de 500g e 1 kg)
16	LARANJA – de primeira qualidade, casca íntegra, polpa íntacta e firme; aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade; apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; tamanho uniforme; isenta de sujidades, parasitas e larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.
17	MAMÃO TIPO FORMOSA – de primeira qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras, polpa firme e íntacta em perfeito estado de desenvolvimento: frutos com 70% a 80% de maturação; isenta de enfermidades, sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações, deve está isento de umidade externa anormal, aroma e deve está livre de resíduos de fertilizantes; peso e tamanho padrão: devendo ser transportadas de forma adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.
18	MELANCIA – de primeira qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie; casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras; polpa firme e íntacta em perfeito estado de desenvolvimento: frutos com 70% a 80% de maturação; isenta de enfermidades, sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações; deve está isento de umidade anormal, aroma e deve está livre de resíduos de fertilizantes; peso e tamanho padrão: devendo ser transportadas de forma adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.
20	PIMENTÃO – de primeira qualidade, íntegro e firme; com grau de maturação adequada; tamanho médio; isento de substância terrosas, sujidades, parasitas,



Governo Municipal

Rua Monsenhor Furtado nº 55 - Centro
Guaraciaba do Norte - Ceará
CEP: 62.380-000 Fone: (88) 3652-2150 (88) 3652-2111
CNPJ(MF) nº 07.569.205/0001-31 CGF nº 06.920.294-0



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

CNPJ nº 07.569.205/0001-31, CGF nº 06.920.294-0



	larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem danificações físicas, casca íntegra; com cor, sabor e aroma característicos da espécie; transportado de forma adequada.
21	POLPA CONGELADA DE FRUTA – sabores variados (caju, acerola, goiaba e outras), feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos. Apresentação conforme legislação com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Em embalagem de 1kg. Validade mínima de 2 meses da data de fabricação.
22	TOMATE – de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; com coloração uniforme e brilho; grau médio de amadurecimento, tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; sem ferimentos ou defeitos, pontos moles, rugas manchas ou amassados; sem rupturas, íntegro em todas as partes; isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos; com ausência de umidade e bolor; transportados de forma adequada.

PROPONENTE CLASSIFICADO EM QUARTO LUGAR

- COOPERATIVA DE GÊNEROS ORGÂNICOS AGRIC. FAMILIAR DO NORTE
 - CNPJ: 44.720.941/0001-75
 - JOSÉ DEIVET V DA SILVA – CPF 917.016.433-91

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
2	ALFACE CRESPA – de ótima qualidade com tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas, frescas, devendo ser bem desenvolvidas, de qualidade firme e íntacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal.
3	BANANA PRATA – de primeira qualidade, deverão estar em pencas, sãs, internas, limpas; com ausência de parasitos; com cor, odor e sabor característico; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes; sem amassados, sinais de apodrecimento, queimado de sol, lesão ou mancha; devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos.
4	BATATA DOCE – de ótima qualidade, lavada, compacta, firme, coloração uniforme; aramo, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado, sem lesões de origem física ou mecânica; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; livre de enfermidades; isenta de partes pútridas; com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.
6	BETERRABA – de qualidade extra com polpa vermelha e sem folhas, tamanho médio, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. Não deverão estar murchas, moles ou secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
9	CEBOLA BRANCA – de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica; sem perfurações e cortes sem manchas; com tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
10	CENOURA - de primeira qualidade, limpa, sã, sem rama, fresca, inteira, compacta e firme; com aroma, cor e sabor típico da espécie; em perfeito estado de desenvolvimento; sem lesões de origem física ou mecânica; sem rachaduras e cortes; com tamanho e coloração uniforme; livres de umidade anormal; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Não deverão apresentar podridão e deformações. Não deverão estar murchas, moles, secas, raladas ou quebradas, ou ainda apresentar injúrias por pragas ou doenças.
11	CHEIRO VERDE – aparência fresca e sã, cebolinha e coentro deverão ser colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento; de tamanho e coloração uniformes; isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica; sem terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Cebolinha – fresca, devendo ser desenvolvida, de qualidade firme e íntacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal. Coentro – fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.
16	LARANJA – de primeira qualidade, casca íntegra, polpa íntacta e firme; aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade; apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; tamanho uniforme; isenta de sujidades, parasitas e larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.
17	MAMÃO TIPO FORMOSA – de primeira qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras, polpa firme e íntacta em perfeito estado de desenvolvimento: frutos com 70% a 80% de maturação; isenta de enfermidades, sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações, deve está isento de umidade externa anormal, aroma e deve está livre de resíduos de fertilizantes; peso e tamanho padrão: devendo ser transportadas de forma adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.
20	PIMENTÃO – de primeira qualidade, íntegro e firme; com grau de maturação adequada; tamanho médio; isento de substância terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho; sem danificações físicas, casca íntegra; com cor, sabor e aroma característicos da espécie; transportado de forma adequada.
22	TOMATE – de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; com coloração uniforme e brilho; grau médio de amadurecimento, tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; sem ferimentos ou defeitos, pontos moles, rugas manchas ou amassados; sem rupturas, íntegro em todas as partes; isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos; com ausência de umidade e bolor; transportados de forma adequada.

PROPONENTE CLASSIFICADO EM QUINTO LUGAR

- ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DOS MORADORES DE SANTA TEREZINHA
 - CNPJ: 05.829.430/0001-34
 - JOÃO LOURENÇO NETO – CPF 135.809.653-87

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
5	BATATA MANDIOCA (MACAXEIRA) EM PALITO – produto deve ser descascado e pré-cozido de alta qualidade, tamanho e coloração uniformes, adequado para o consumo; isenta de enfermidade, parasitas, larvas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; sem umidade externa anormal; isenta de odor e sabores estranhos. Embalagem individual do produto deverá ser entregue em sacos transparentes, resistente, com peso de 1kg.
14	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca branca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca, isenta de materiais terrosos, fungos ou parasitas e livre e umidade e fragmentos estranhos, embalagem plástica de polietileno transparente de 1kg
19	PÃO DE MANDIOCA – pão caseiro de 30g cada, feito com mandioca, leite, fermento e outros, fresco de boa qualidade com miolo macio, casca e cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspectos massa pesada e de característica organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou qualquer outros tipos de contaminantes como fungos ou bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados pronto para o consumo com etiquetas contento no mínimo, nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e data de validade.



Governo Municipal

Rua Monsenhor Furtado nº 55 - Centro
 CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
 Fone: (88) 3652-2150 (88)3652-2111
 CNPJ(MF) nº 07.569.205/0001-31 CGF nº 06.920.294-0



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

CNPJ nº 07.569.205/0001-31, CGF nº 06.920.294-0



PROPONENTE CLASSIFICADO EM SEXTO LUGAR	
- CARLOS LUIZ DE ARAÚJO - CPF: 839.279.487-72	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
5	BATATA MANDIOCA (MACAXEIRA) EM PALITO – produto deve ser descascado e pré-cozido de alta qualidade, tamanho e coloração uniformes, adequado para o consumo; isenta de enfermidade, parasitas, larvas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; sem umidade externa anormal; isenta de odor e sabores estranhos. Embalagem individual do produto deverá ser entregue em sacos transparentes, resistente, com peso de 1kg.

Aguardo retorno do resultado da análise das referidas amostras através dos respectivos pareceres técnicos emitidos por profissional nutricionista, nos termos estabelecidos em edital.

Guaraciaba do Norte - CE, em 13 de março de 2024.

Emanuel Fernando Ribeiro
Pregoeiro

PROTÓCOLO:

RECEBIDO EM: 13/03/2024 - ASS.:



Rua Monsenhor Furtado nº 55 - Centro
 Guaraciaba do Norte - Ceará
 CEP: 62.380-000 Fone: (88) 3652-2150 (88) 3652-2111
 CNPJ(MF) nº 07.569.205/0001-31 CGF nº 06.920.294-0