

MAPA COMPARATIVO

				<u>COOPERATIVA DE TRAB.DOS AGRIC.F.DO MUN. PRIMAVERA</u>		<u>RAIMUNDO CARVALHO SARMENTO</u>		<u>ASSOCIAÇÃO MUN. DOS PROD. R. NA AG. F. DE CAPANEMA</u>		
N/O	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MÉDIA
1	MAMÃO- DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO FORMOSA, PAPAIA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	7920	R\$ 5,00	R\$ 39.600,00	R\$ 5,00	R\$ 39.600,00	R\$ 3,50	R\$ 27.720,00	R\$ 4,50
2	MELANCIA: A MELANCIA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCA; TER ATINGIDO O MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE DA VARIEDADE; APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; DEVE SER COLHIDA CUIDADOSAMENTE, E NÃO ESTAR GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚCULO, QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE FISSURAS E/OU RACHADURAS E POLPA FIRME. - COR: CARACTERÍSTICA E UNIFORME. - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO.	KG	18.987	R\$ 3,50	R\$ 66.454,50	R\$ 4,00	R\$ 75.948,00	R\$ 2,50	R\$ 47.467,50	R\$ 3,33

3	<p>BANANA: BANANA PRATA, IN NATURA, AS FRUTAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCAS; TER ATINGIDO O MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE DA VARIEDADE; APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; DEVE SER COLHIDA CUIDADOSAMENTE, E NÃO ESTAR GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚCULO, QUANDO HOVER , DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE FISSURAS E/OU RACHADURAS E POLPA FIRME. - COR: CARACTERÍSTICA E UNIFORME. - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO. AS FRUTAS DEVERÃO SER ENTREGUES APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO. PRAZO DE VALIDADE AS LEGISLAÇÕES VIGENTES NÃO DISPÕEM DE PRAZO DE VALIDADE DETERMINADO PARA HORTIFRUTIS COMO AS FRUTAS "IN NATURA".</p>	KG	13.290	R\$ 6,00	R\$ 79.740,00	R\$ 6,00	R\$ 79.740,00	R\$ 5,00	R\$ 66.450,00	R\$ 5,67
---	---	----	--------	----------	------------------	----------	---------------	----------	---------------	----------

4	<p>ABOBORA: OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: A) SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O 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; B) ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; C) NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; D) NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; E) NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; F) ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA. - ODOR: CARACTERÍSTICO. - SABOR: PRÓPRIO. A ABÓBORA DEVERÁ SER ENTREGUES APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO. PRAZO DE VALIDADE AS LEGISLAÇÕES VIGENTES NÃO DISPÕEM DE PRAZO DE VALIDADE DETERMINADO PARA HORTIFRUTIS COMO AS FRUTAS “IN NATURA”. ROTULAGEM - QUANDO EMBALADAS, O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO DO LEGUME E SUA CLASSIFICAÇÃO E ESTA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA/MS.</p>	KG	7.595	R\$ 3,50	R\$ 26.582,50	R\$ 4,00	R\$ 30.380,00	R\$ 1,50	R\$ 11.392,50	R\$ 3,00
5	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: AS RAÍZES, TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS E SATISFAZER ÀS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER DE PRAZO DE FABRICAÇÃO AS RAÍZES E TUBÉRCULOS DEVERÃO SER ENTREGUES APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO. 4. PRAZO DE VALIDADE AS LEGISLAÇÕES VIGENTES NÃO DISPÕEM DE PRAZO DE VALIDADE DETERMINADO PARA HORTIFRUTIS COMO RAÍZES E TUBÉRCULOS.COLHEITA RECENTE; SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO E ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES; ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA.</p>	KG	11.392	R\$ 4,00	R\$ 45.568,00	R\$ 6,00	R\$ 68.352,00	R\$ 3,00	R\$ 34.176,00	R\$ 4,33

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. - COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE CAIXAS PLÁSTICAS QUE SUPORTAM PESO MÁXIMO DE 20 KG (VINTE QUILOS).									
6	FEIJÃO CAUPI - FEIJÃO CAUPI TIPO I, CLASSE: BRANCO, SUBCLASSE: BRANCO. É O PRODUTO QUE CONTÉM, NO MÍNIMO, 97% DE GRÃOS DE COLORAÇÃO BRANCA. A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	UND	17.087	R\$ 6,50	R\$ 111.065,50	R\$ 6,00	R\$ 102.522,00	R\$ 3,50	R\$ 59.804,50	R\$ 5,33
7	COUVE: CADA MAÇO DEVE TER 200 GR. COUVE FRESCA, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	MAÇO	7.595	R\$ 9,50	R\$ 72.152,50	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00	R\$ 5,00	R\$ 37.975,00	R\$ 6,83
8	CHEIRO-VERDE- MAÇO DE TAMANHO MÉDIO, FRESCO, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM FOLHAS AMARELAS E APODRÉCIDAS.	MAÇO	7.595	R\$ 12,00	R\$ 91.140,00	R\$ 6,00	R\$ 45.570,00	R\$ 4,00	R\$ 30.380,00	R\$ 7,33
9	FARINHA DE MANDIOCA: AS FARINHAS DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E/OU COM PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. A FARINHA DE MANDIOCA É OBTIDA DA MANDIOCA DESCASCADA, FRAGMENTADA, DESSECADA, (RASPA) E EM SEGUIDA MOÍDA E PENEIRADA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: FINA E SECA. - COR: BRANCA. - ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS. PRAZO DE VALIDADE O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO SERÁ ESTABELECIDO DE ACORDO COM O PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVANDO-SE AS VARIÁVEIS DOS PROCESSOS DE OBTENÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO, APRESENTANDO PRAZO MÁXIMO DE ACORDO COM O FABRICANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA A FARINHA DE MANDIOCA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E INCOLOR, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ADEQUADA	KG	26.581	R\$ 7,00	R\$ 186.067,00	R\$ 6,60	R\$ 175.434,60	R\$ 6,00	R\$ 159.486,00	R\$ 6,53

	AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E / OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE (PORTARIA Nº 371, DE 04/09/97 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, BRASIL). O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA/MS. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO CONSTAR PRINCIPALMENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3. LISTA DE INGREDIENTES; 4. CONTEÚDOS LÍQUIDOS; 5. DATA DE FABRICAÇÃO; 6. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 7. NÚMERO DO LOTE; 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.									
10	FARINHA DE TAPIOCA- A TAPIOCA É UM PRODUTO GRANULADO ATRAVÉS DA TRANSFORMAÇÃO PARCIAL DA FÉCULA DE MANDIOCA EM GOMA, POSSUI GRÃOS ESFÉRICOS E REGULARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA A FARINHA DE MANDIOCA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E INCOLOR, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG.	KG	11.589	R\$ 25,00	R\$ 289.725,00	R\$ 20,90	R\$ 242.210,10	R\$ 9,70	R\$ 112.413,30	R\$ 18,53
11	AÇAÍ CONGELADO: POLPA DE AÇAÍ 100% NATURAL, LIVRE DE GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE, CONGELADA E PASTEURIZADA. PARA PREPARAÇÕES NUTRITIVAS E DELICIOSAS E BEBIDAS VITAMÍNICAS. PRODUTO EMBALADO, CONGELADO E PASTEURIZADO. AS PROPRIEDADES EXTRAORDINÁRIAS DO AÇAÍ REDUZEM O ESTRESSE E A FADIGA FÍSICA E MENTAL. A EMBALAGEM FLEXÍVEL, EMBALAGEM PARA FRUTAS É FABRICADA EM POLIETILENO SEM FUROS. AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B). É A POLPA ADICIONADA DE ÁGUA E FILTRADA, APRESENTANDO ENTRE 11% E 14% DE SÓLIDOS TOTAIS E	KG	11.392	R\$ 17,00	R\$ 193.664,00	R\$ 14,50	R\$ 165.184,00	R\$ 20,00	R\$ 227.840,00	R\$ 17,17

	UMA APARÊNCIA MUITO DENSE. POLPA DE AÇAÍ CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1 KG.									
12	POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 01 KG CADA, SABOR ACEROLA. É UM PRODUTO NATURAL OBTIDO DA PURA POLPA DAS PARTES COMESTÍVEIS DAS FRUTAS CARNOSAS, MADURAS E FRESCAS, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS E SANITÁRIOS ADEQUADOS. A EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, EMBALAGEM PARA FRUTAS É FABRICADA EM POLIETILENO SEM FUROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO. POLPA DA FRUTA, EMBALAGEM TRANSPARENTE 1KG CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS ASSIM COMO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE ACORDO COM AS NORMAS DE VIGÊNCIA.	KG	11.392	R\$ 12,00	R\$ 136.704,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 7,00	R\$ 79.744,00	R\$ 10,00
13	POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 01 KG CADA SABOR ABACAXI. É UM PRODUTO NATURAL OBTIDO DA PURA POLPA DAS PARTES COMESTÍVEIS DAS FRUTAS CARNOSAS, MADURAS E FRESCAS, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS E SANITÁRIOS ADEQUADOS. A EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, EMBALAGEM PARA FRUTAS É FABRICADA EM POLIETILENO SEM FUROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO. POLPA DA FRUTA, EMBALAGEM TRANSPARENTE 1KG CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS ASSIM COMO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE ACORDO COM AS NORMAS DE VIGÊNCIA.	KG	11.392	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 7,00	R\$ 79.744,00	R\$ 9,67
14	POLPA DE FRUTAS: POLPA DE FRUTA CONGELADA EM EMBALAGEM DE 01 KG CADA, SABOR GOIABA. É UM PRODUTO NATURAL OBTIDO DA PURA POLPA DAS PARTES COMESTÍVEIS DAS FRUTAS CARNOSAS, MADURAS E FRESCAS, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS E SANITÁRIOS ADEQUADOS. A EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, EMBALAGEM PARA FRUTAS É FABRICADA EM POLIETILENO SEM FUROS. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM PARA POLPA DE FRUTAS PODE SER LISA OU IMPRESSA EM ATÉ 6 CORES. VALIDADE 1 ANO. POLPA DA FRUTA, EMBALAGEM TRANSPARENTE 1KG CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS ASSIM COMO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE ACORDO COM AS NORMAS DE VIGÊNCIA.	KG	11.392	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 11,00	R\$ 125.312,00	R\$ 7,00	R\$ 79.744,00	R\$ 9,67

15	GOIABA – DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITE SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	26.581	R\$ 5,00	R\$ 132.905,00	R\$ 9,00	R\$ 239.229,00	R\$ 4,00	R\$ 106.324,00	R\$ 6,00
TOTAL					R\$ 1.721.992,00		R\$ 1.685.675,70		R\$ 1.160.660,80	