



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 184/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 182/2023
CHAMADA PÚBLICA Nº 007/2023

AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Objeto: Aquisição de polpa de frutas e gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para utilização na alimentação escolar, em atendimento à Lei 11.947/2009 - PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE GUARAÇAI E REGIÃO – COOAGRE

REPRESENTANTE: JOSÉ AUGUSTO MENDES DE OLIVEIRA

TELEFONE: (18) 3705-9333 / (18) 99648-2058 (GUARAÇAI)

E-MAIL: coagre@outlook.com / augustojmendes@hotmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AMOSTRA ENTREGUE (SIM / NÃO)	AVALIAÇÃO (APROVADO / REPROVADO)
1.	ABACATE De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
2.	ABACAXI PÉROLA De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
3.	ABÓBORA PAULISTA VERDE De primeira qualidade, tipo verde, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
4.	ACELGA De primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução	SIM	APROVADO





	12/78 da CNNPA.		
5.	ALFACE LISA De primeira qualidade, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos microperfurados. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
6.	ALHO, BULBO IN NATURA, NACIONAL De primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
7.	ALMEIRÃO De primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
8.	BANANA MAÇÃ De primeira, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
9.	BANANA NANICA De primeira, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
10.	BATATA DOCE De primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução	SIM	APROVADO





	12/78 da CNNPA.		
11.	BATATA MONALISA ESPECIAL De primeira qualidade, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
12.	BETERRABA De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
13.	BRÓCOLIS De primeira qualidade, parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos microperefurados. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
14.	CEBOLA AMARELA AA De primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
15.	CENOURA AA De primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
16.	CHUCHU De primeira qualidade, Liso com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho médio, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e	SIM	APROVADO





	qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.		
17.	COUVE-MANTEIGA, DE COR VERDE De primeira qualidade, com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
18.	COUVE-FLOR, SEM FOLHAS De primeira qualidade, bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês, pesando a unidade entre 800 gr a 1000 gr. Deverão estar frescos, sãs, inteiros, limpos, bem desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
19.	GOIABA VERMELHA De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
20.	LARANJA TIPO PERA De primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
21.	LIMÃO TIPO TAITI De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
23.	MAMÃO TIPO FORMOSA De primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro,	SIM	APROVADO





	com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
24.	MAMÃO TIPO PAPAIA De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
25.	MANDIOCA MÉDIA AMARELA SEM CASCA De primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
27.	MELANCIA VERMELHA De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
28.	MELÃO CAIPIRA De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
29.	OVOS (CARTELA COM 30 UNIDADES) Ovo in natura, de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 55 gramas por unidade, isento de rachaduras, sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, 15 dias do seu acondicionamento, e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, RES. 01 de 05/07/91. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos Proc. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.	SIM	APROVADO
30.	PEPINO CAIPIRA De primeira qualidade, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas	SIM	APROVADO



	e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.		
32.	PONCÃ De primeira qualidade, devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	NÃO (Conforme declaração anexa)	
33.	QUIABO De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau de ideal no desenvolvimento do tamanho e aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não conterem substâncias terrosas. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
34.	REPOLHO ROXO EXTRA De primeira qualidade, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
35.	REPOLHO VERDE LISO	SIM	APROVADO



	<p>De primeira qualidade, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.</p>		
36.	<p>TOMATE TIPO SALADA De primeira qualidade, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.</p>	SIM	APROVADO
37.	<p>VAGEM MANTEIGA EXTRA AA De primeira qualidade, nova, fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deve estar apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em sacos plásticos microperfurados. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.</p>	SIM	APROVADO
38.	<p>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ABACAXI Polpa de fruta natural sabor abacaxi Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Pro duto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade</p>	SIM	APROVADO





	impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).		
39.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ABACAXI COM HORTELÃ Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).	SIM	APROVADO
40.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).	SIM	APROVADO





41.	<p>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MARACUJÁ Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Pro duto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).</p>	SIM	APROVADO
42.	<p>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Pro duto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).</p>	SIM	APROVADO
43.	<p>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR UVA Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Pro duto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A</p>	SIM	APROVADO





	embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aro matizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 di as a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Polpa de fruta natural congelada com inscrição no Ministério da Agricultura (MAPA), entregue em veículo refrigerado com certificado de vigilância sanitária).		
--	---	--	--

GRUPO INFORMAL: 1. PÉRCIO MAKOTO TOORU KAMIJO JUNIOR (REPRESENTANTE),
2. SILVIO HARUO TAKAGI, 3. JORGE NAKAHARA, 4. YOSHIO MIYAHARA, 5. LUIZA AKIKO NAGATANI
TELEFONE: (18) 99125-4780 (MIRANDÓPOLIS)
E-MAIL: frutasaliancas@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AMOSTRA ENTREGUE (SIM / NÃO)	AValiação (APROVADO / REPROVADO)
22.	MAÇÃ NACIONAL De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
26.	MANDIOQUINHA De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Entregues acondicionados em caixas plásticas higienizadas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO
31.	PERA WILLIANS De primeira qualidade, bem desenvolvida, in natura. Apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	SIM	APROVADO





OBSERVAÇÕES: _____

Melanie Helena Merloti

MELANIE HELENA MERLOTI

NUTRICIONISTA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHA SOLTEIRA

DATA: 10/11/2023





COOAGRE - COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE GUARAÇAI E REGIÃO, CNPJ 32.354.770/0001-29, INSCRIÇÃO ESTADUAL 326.018.336.111, NIRE 3540017159-6, INSCRIÇÃO MUNICIPAL 1831, SITUADA A RUA JOÃO MACHADO Nº 308, SALAS 5 - 6 E FUNDOS, GUARAÇAI - SP, BAIRRO - CENTRO, CEP 16980-000, TELEFONE (018) 99137-7587.

DECLARAÇÃO

A **COOAGRE- Cooperativa Agrícola Mista de Guaraçai e Região**, neste ato representado pelo Presidente da entidade o senhor **José Augusto Mendes de Oliveira**, brasileiro, casado, portador do RG nº 26.726-890-7 e inscrito no CPF/MF nº 249.129.338-21, declara para todos os fins de direito que o item nº 32 da chamada pública nº 007/2023 denominado **PONCÂ**, não poderemos fornecer as amostras pelo motivo de que não é mais a época de produção.

Por ser o que tínhamos até o momento, desejamos nossas estimas e consideração, e nos colocamos a sua inteira disposição.

Guaraçai-sp, 07 de novembro de 2023.



José Augusto Mendes de Oliveira

Presidente

