



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO E DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

PROCESSO: 67 / 2019

PREGÃO PRESENCIAL: 13 / 2019

1 - DO OBJETO, SERVIÇO A SER REALIZADO

1.1 - A presente licitação tem por objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR (VEGETAIS)**, observadas as características e demais condições definidas neste Edital e em seus Anexos.

1.2 - A quantidade a serem adquiridas e os preços máximos aceitos por proposta para cada tipo estão especificadas no quadro constante da lista de produtos com preço médio abaixo:

LISTA TOTAL DOS PRODUTOS

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.	Valor Unit.	Valor Total
1	ABACATE Tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sa e coloração uniforme, bem desenvolvido, com polpa firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	70	KG	5,88	411,60
2	ABACAXI PEROLA Abacaxi Pérola boa qualidade tamanho e cor uniforme, peso médio 1,5 Kg a unidade, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	735	KG	6,66	4.895,10
3	ABOBRINHA BRASILEIRA tipo brasileira, boa qualidade (1ª qualidade), coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	735	KG	4,74	3.483,90
4	ACELGA limpa e fresca de primeira, tamanho médio e coloração uniforme, sem folhas senis e danificadas, devendo ser bem desenvolvida firme e intacta isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	KG	4,23	211,50
5	ALFACE Crespa ou lisa, fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade (PCT) deve ser aproximadamente 250 g.	1500	PCT	2,63	3.945,00
6	ALHO alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grande e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78)	500	KG	21,26	10.630,00
7	BANANA MAÇÃ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	40	KG	6,86	274,40
8	BANANA NÂNICA Em pencas, de primeira, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte.	5100	KG	3,49	17.799,00
9	BANANA PRATA Em pencas, de primeira, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte.	30	KG	6,79	203,70
10	BATATA DOCE Bem desenvolvida; lavada; isenta de enfermidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	80	KG	4,12	329,60
11	BATATA INGLESA Firme e intacta, sem lesões de origem física (rachaduras, cortes), sem brotações, tamanhos e conformação uniforme, devendo ser graúda.	600	KG	4,92	2.952,00
12	BETERRABA de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida.	40	KG	4,72	188,80
13	BRÓCOLIS COMUM Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. maço de no mínimo 400 g	60	MÇ	6,09	365,40
14	CEBOLA Cebola extra, branca de primeira, sem ramo, fresca, compacta, sem ramo, firme, tamanho e coloração uniforme, cada unidade deve pesar torno de 100g a 200g, sem lesões de origem física ou mecânica (corte, rachaduras e perfurações) e brotações, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho: grande.	450	KG	3,82	1.719,00
15	CENOURA De primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, rachadura e cortes, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida.	600	KG	6,03	3.618,00
16	CHEIRO VERDE-MAÇO Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800	MÇ	2,43	1.944,00
17	CHICÓRIA Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificadas, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	300	MÇ	3,14	942,00



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



	oriundos do manuseio e transporte. Cada maço deve ter no mínimo 200g				
18	CHUCHU De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, sem brotações, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	735	KG	7,13	5.240,55
19	COUVE MANTEIGA Fresca e picada, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, pacote de 200g, isenta de material terroso sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	500	MÇ	3,08	1.540,00
20	ESPINAFRE Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 400g	700	MÇ	4,66	3.262,00
21	FEIJÃO; CARIOCA; TIPO 1; EMBALAGEM COM 2 KG Feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico com 2 Kg.	900	PCT	18,62	16.758,00
22	LARANJA Fresca de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada laranja deve pesar em média 130g.	2500	KG	2,99	7.475,00
23	LIMAO Da época (rosa, tahiti ou siciliano); fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; coloração uniforme; bem desenvolvido e maduro; com polpa firme.	120	KG	5,38	645,60
24	MAÇA Maça da época (fuji, gala) de tamanho médio e cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. Cada maça deve pesar aproximadamente 70g.	2200	KG	7,62	16.764,00
25	MAMAO Tipo formosa, de tamanho, e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	1500	KG	6,91	10.365,00
26	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA Branca ou amarela, sem casca, tamanho e cor uniformes, com mínima quantidade de material terroso.	500	KG	6,56	3.280,00
27	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes.	300	KG	9,96	2.988,00
28	MARACUJA Gratúdos e selecionados de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	450	KG	6,62	2.979,00
29	MELANCIA Redonda, grátuda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio 10kg a unidade.	2520	KG	2,73	6.879,60
30	MELÃO De primeira; bem desenvolvido e maduro livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes; com polpa firme.	650	KG	5,69	3.698,50
31	MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Milho de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.	140	PCT	3,96	554,40
32	MILHO VERDE PICADO Fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	150	KG	12,29	1.843,50
33	PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte	2000	KG	3,57	7.140,00
34	PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada.	50	KG	13,03	651,50
35	PIMENTAO Boa qualidade, livre de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5	KG	6,96	34,80
36	POLPA DE FRUTA 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	500	KG	22,29	11.145,00
37	QUIABO Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	100	KG	4,66	466,00
38	REPOLHO Médio de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem folhas senis ou danificadas.	1000	KG	3,34	3.340,00
39	RÚCULA Rúcula, Fresca e picada, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, pacote de 200 g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	MÇ	3,16	158,00
40	TANGERINA Fresca; com média de 180g a unidade, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: baixa suculência, flano, imaturo, passado e podridão.	1500	KG	4,41	6.615,00
41	TOMATE Boa qualidade; grátudo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	2000	KG	5,66	11.320,00
42	VAGEM Boa qualidade, tamanho e cor uniformes, livre de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	KG	12,43	2.486,00



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



TOTAL: R\$ 181.542,45 (cento e oitenta e um mil, quinhentos e quarenta e dois reais e quarenta e cinco centavos)

1.3 - Cada licitante somente será selecionado para ir à etapa de lances se o objeto estiver de acordo com as especificações mínimas deste edital.

1.4 - Não será admitida cotação do valor superior e a quantidade inferior prevista neste edital.

1.5 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável até o início da etapa de lances.

2 - DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS.

2.1 - Da Proposta de Preço

2.1.1 - Será desclassificado do certame o licitante que não apresentar proposta escrita dos itens, ou ainda apresentá-lo em desconformidade com este edital, permitida a correção no ato da abertura.

2.1.2 - Em cada novo lance o licitante deve reduzir o preço anteriormente ofertado em pelo menos o equivalente a **1,00** por cento.

2.1.3 - O julgamento será feito pelo critério de Menor Preço por item, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.

2.1.4 - O prazo de validade da proposta de preço deve ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.

2.1.5 - Não será permitida a realização de correção, complementação, ou qualquer tipo alteração na proposta de preços que implique na alteração dos valores unitários ou que ainda possa significar vantagem sobre os demais licitantes.

2.1.6 - As propostas de preços deverão ser preenchidas **com 2 (duas) casas decimais**.

2.2 – Fornecimento

2.2.1 - Ao fornecimento do(s) produto/serviço (s), incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

2.2.2 - Os pedidos serão feitos conforme a necessidade, através de requisição assinada pelo responsável do setor e informando o local da entrega e horário conforme descrito na minuta do contrato.

2.3 – Entregas

2.3.1- A entrega dos produtos deverá ser realizada até 5 dias após o recebimento da solicitação de que trata o item 2.2.2 deste anexo, no seguinte endereço: Rua João Carniato nº 165, Taguaí-SP, onde encontra-se situada a Cozinha Piloto Municipal.

2.4 - Preço e pagamentos

2.4.1 - O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias contados a partir da entrega da nota fiscal.

2.5 - Dos documentos específicos

2.5.1 - Apresentação do responsável por assinatura do contrato conforme modelo anexo V - Termo de Ciência e Notificação.

2.6 – Outras disposições

2.6.1 - Integram e completam o Termo de Contrato, constante do Anexo IV, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do presente edital e seus anexos, bem como a proposta da CONTRATADA que formam o procedimento licitatório, independente de transcrição.

3 – DA PARTICIPAÇÃO DAS ME E EPP

3.1 – Os itens constantes abaixo são exclusivos para participação das empresas enquadradas como ME e EPP:

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.
1	ABACATE Tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sã e coloração uniforme, bem desenvolvido, com polpa firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	70	KG
2	ABACAXI PEROLA Abacaxi Pérola boa qualidade tamanho e cor uniforme, peso médio 1,5 Kg a unidade, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	735	KG
3	ABOBRINHA BRASILEIRA tipo brasileira, boa qualidade (1ª qualidade), coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	735	KG
4	ACELGA limpa e fresca de primeira, tamanho médio e coloração uniforme, sem folhas senis e danificadas, devendo ser bem desenvolvida firme e intacta isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	KG
5	ALFACE Crespa ou lisa, fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade (PCT) deve ser aproximadamente 250 g.	1500	PCT



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



6	ALHO alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grande e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78)	500	KG
7	BANANA MAÇÃ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	40	KG
8	BANANA NANICA Em pencas, de primeira, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte.	5100	KG
9	BANANA PRATA Em pencas, de primeira, com tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos provenientes do manuseio ou transporte.	30	KG
10	BATATA DOCE Bem desenvolvida; lavada; isenta de enfermidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	80	KG
11	BATATA INGLESA Firme e intacta, sem lesões de origem física (rachaduras, cortes), sem brotações, tamanhos e conformação uniforme, devendo ser graúda.	600	KG
12	BETERRABA de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida.	40	KG
13	BRÓCOLIS COMUM Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. maço de no mínimo 400 g	60	MÇ
14	CEBOLA Cebola extra, branca de primeira, sem ramo, fresca, compacta, sem ramo, firme, tamanho e coloração uniforme, cada unidade deve pesar torno de 100g a 200g, sem lesões de origem física ou mecânica (corte, rachaduras e perfurações) e brotações, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho: grande.	450	KG
15	CENOURA De primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, rachadura e cortes, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida.	600	KG
16	CHEIRO VERDE-MAÇO Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800	MÇ
17	CHICÓRIA Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificados, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Cada maço deve ter no mínimo 200g	300	MÇ
18	CHUCHU De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, sem brotações, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	735	KG
19	COUVE MANTEIGA Fresca e picada, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, pacote de 200g, isenta de material terroso sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	500	MÇ
20	ESPINAFRE Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 400g	700	MÇ
21	FEIJÃO; CARIOCA; TIPO 1; EMBALAGEM COM 2 KG Feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico com 2 Kg.	900	PCT
22	LARANJA Fresca de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada laranja deve pesar em média 130g.	2500	KG
23	LIMAO Da época (rosa, tahiti ou siciliano); fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; coloração uniforme; bem desenvolvido e maduro; com polpa firme.	120	KG
24	MAÇA Maça da época (fuji, gala) de tamanho médio e cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. Cada maça deve pesar aproximadamente 70g.	2200	KG
25	MAMAO Tipo formosa, de tamanho, e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	1500	KG
26	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA Branca ou amarela, sem casca, tamanho e cor uniformes, com mínima quantidade de material terroso.	500	KG
27	MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes.	300	KG



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



28	MARACUJA Graúdos e selecionados de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	450	KG
29	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio 10kg a unidade.	2520	KG
30	MELÃO De primeira; bem desenvolvido e maduro livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes; com polpa firme.	650	KG
31	MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Milho de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs.	140	PCT
32	MILHO VERDE PICADO Fresco, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	150	KG
33	PEPINO De primeira qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte	2000	KG
34	PERA De tamanho médio cor uniformes, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte, peso médio 130g cada.	50	KG
35	PIMENTAO Boa qualidade, livre de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5	KG
36	POLPA DE FRUTA 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	500	KG
37	QUIABO Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	100	KG
38	REPOLHO Médio de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem folhas senis ou danificadas.	1000	KG
39	RÚCULA Rúcula, Fresca e picada, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, pacote de 200 g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	MÇ
40	TANGERINA Fresca; com média de 180g a unidade, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão.	1500	KG
41	TOMATE Boa qualidade; graúdo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	2000	KG
42	VAGEM Boa qualidade, tamanho e cor uniformes, livre de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	KG

3.2 – Referente ao item 3.1 deste anexo, somente poderão participar do certame os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que estejam enquadrados como ME ou EPP conforme Lei Geral nº. 123/2006 e Lei Complementar nº. 147/2014, e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

3.3 - Na habilitação em licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, **não** será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de **balanço patrimonial** do último exercício social, assim como das demonstrações contábeis.

3.4 - A regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

3.5 - Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o **caput**, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

3.6 - Para aplicação do disposto no 3.5, o prazo para regularização fiscal será contado a partir:

I - da divulgação do resultado da fase de habilitação, na licitação na modalidade pregão e nas regidas pelo Regime Diferenciado de Contratações Públicas sem inversão de fases; ou

II - da divulgação do resultado do julgamento das propostas, nas modalidades de licitação previstas na [Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), e nas regidas pelo Regime Diferenciado de Contratações Públicas com a inversão de fases.

3.6.1 - A prorrogação do prazo previsto no item 3.5 poderá ser concedida, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50

Gente em primeiro lugar!



3.6.2 - A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam os itens 3.5 e 3.6.

3.6.3 - A não regularização da documentação no prazo previsto nos itens 3.5 e 3.6 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993](#), sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

3.7. - A preferência de que trata o **item 3.7** será concedida da seguinte forma:

I - ocorrendo o empate, a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

II - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

3.7.1 - Não se aplica o sorteio a que se refere o inciso II do item 3.7 quando, por sua natureza, o procedimento não admitir o empate real, como acontece na fase de lances do pregão, em que os lances equivalentes não são considerados iguais, sendo classificados de acordo com a ordem de apresentação pelos licitantes.

3.7.2 - Conforme disposto nos [§§ 14 e 15 do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993](#), o critério de desempate previsto neste artigo observará as seguintes regras:

I - quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento;

III - quando aplicada a margem de preferência a que se refere o [Decreto nº 7.546, de 2 de agosto de 2011](#), não se aplicará o desempate previsto no [Decreto nº 7.174, de 2010](#).

4 - DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO.

4.1 - O licitante, ao participar do certame licitatório, aceita as cláusulas do contrato.

Taguaí, 01/03/2019.

JAIR CARIOVALDO CARNIATO
Prefeito Municipal