



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATOLÉ DO ROCHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ADENDO AO EDITAL - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00026/2019

1) OBJETO

- a) Definição: Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município.

1º PARTE: RETIFICAÇÃO

A presente Comissão de Licitação do Município de Catolé do Rocha - PB comunica aos interessados que o certame acima que consta que seria realizado no dia 08 de Março de 2019 às 09:00 horas, sofrerá retificação no item 43 do Termo de Referência que constava quantidade inferior à solicitada pelas Secretarias, que foi detectado um erro de digitação e a nova data da Sessão será no dia 18 de Março de 2019 às 14:00 horas.

2º PARTE: JUSTIFICATIVAS

Salientamos que a presente retificação se dá decorrente da necessidade de retificação conforme consta no item anterior. A mesma foi oportunamente divulgada, através de publicação. Já que a retificação está sendo feita atendendo o prazo legal.

3º PARTE: DAS MODIFICAÇÕES

Item 2.0 DO LOCAL E DATA E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL; COM ALTERAÇÃO

Item 3.0 DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO: SEM ALTERAÇÃO

Item 3.1 Aos participantes, serão fornecidos os seguintes elementos:

Item 3.1.1 - TERMO DE REFERENCIA - ESPECIFICAÇÕES: COM ALTERAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente contratação: Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

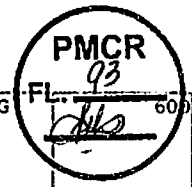
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	KG	2000

01/19 J



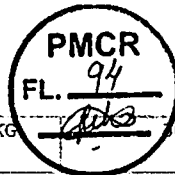
2	ABACAXI de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	UNID	1800
3	ACELGA	KG	300
4	ACEROLA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.	KG	200
5	ALFACE in natura, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho médio.	UNID	2500
6	ALHO bulbo, nacional, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas.	KG	340
7	BANANA PRATA apresentação em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, amadurecimento médio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNID	20000
8	BATATA DOCE de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	700
9	BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.	KG	2700
10	BETERRABA de 1ª qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	600
11	CAJU de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	500
12	CEBOLA BRANCA de 1ª qualidade, tamanho médio, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	900
13	CENOURA de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2100
14	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	UNID	900
15	COENTRO em maços cor hortaliças, classificada como verdura cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidade de materiais terrosos.	UNID	3000
16	CHUCHU de boa qualidade, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	KG	600
17	ESPINAFRE	UNID	50
18	FEIJÃO VERDE	KG	300

02/19 JP



19	GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	600
20	INHAME	KG	300
21	JERIMUM, com aproximadamente 2kg cada, maduro 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, oriundos de manuseio e transporte.	KG	500
22	LARANJA FRESCA, de 1ª qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta.	UNID	6000
23	MAÇA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte	UNID	4000
24	MACAXEIRA, de 1ª qualidade, sem ramo, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	800
25	MAMÃO de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte, c/ aproximadamente 1,5kg cada.	KG	800
26	MANGA, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	500
27	MARACUJÁ de 1ª qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta.	KG	300
28	MELANCIA de 1ª qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 5kg cada.	KG	1250
29	MELÃO de 1ª qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 1,5kg cada.	KG	1100
30	PEPINO	KG	100
31	PÊRA	UNID	500
32	PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes) com aproximadamente 100 gramas.	KG	70
33	QUIABO	KG	100
34	REPOLHO BRANCO	KG	500
35	TOMATE de 1ª qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	1350
36	UVA	KG	600

03/19 JP



37	UVA PASSAS	KG	500
38	VARGEM	KG	50
39	COSTELA BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, 10% de gordura, na embalagem plástica, com selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1600
40	CARNE BOVINA FRESCA MOIDA com 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em pacotes de a partir de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2200
41	CARNE BOVINA DE SOL, resfriada de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1350
42	FIGADO BOVINO FRESCO tipo viscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade, embalagem em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, pacotes de 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.	KG	900
43	CARNE BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	3000

3.0. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

3.1. Salienta-se que na referida contratação, será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Art. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006: Certame destinado exclusivamente a ME e EPP - valor estimado por item até 80.000,00.

4.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.

4.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

4.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

5.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

5.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

5.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.

5.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

5.4. Manter, durante a vigência do contrato ou instrumentos equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, se for o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

5.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

5.6. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

04/13 JP

6.0.DOS PRAZOS

6.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na legislação vigente, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias

6.2.O prazo de vigência do contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2019, considerado da data de sua assinatura.

7.0.DO REAJUSTAMENTO

7.1.Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

7.2.Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

8.0.DO PAGAMENTO

8.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

9.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

9.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

9.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

9.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

Catolé do Rocha - PB, 31 de Janeiro de 2019.

Adeildo Evangelista Sá
Secretário de Administração

Item 3.1.2 - TERMO DE REFERÊNCIA - VALOR ESTIMADO: COM ALTERAÇÃO

VALOR DE REFERÊNCIA: Pesquisa de mercado

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da respectiva solicitação: Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município.

2.0.DA PESQUISA DE MERCADO

2.1.Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa de mercado devidamente realizada nos termos da legislação, regulamentos e normas vigentes, relacionamos abaixo a média dos preços encontrados.

2.2.Mês que serviu de base para elaboração da referida pesquisa: Janeiro de 2019.

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
--------	---------------	---------	------------	------------	----------

05/19 *[Handwritten Signature]*

1	ABACATE de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	KG	2000	4,47	8.940,00
2	ABACAXI de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	UNID	1800	3,97	7.146,00
3	ACELGA	KG	300	5,56	1.668,00
4	ACEROLA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.	KG	200	4,55	910,00
5	ALFACE in natura, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho médio.	UNID	2500	2,06	5.150,00
6	ALHO bulbo, nacional, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas.	KG	340	14,70	4.998,00
7	BANANA PRATA apresentação em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, amadurecimento médio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNID	20000	0,30	6.000,00
8	BATATA DOCE de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	700	2,52	1.764,00
9	BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.	KG	2700	3,22	8.694,00
10	BETERRABA de 1ª qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	600	3,78	2.268,00
11	CAJU de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	500	3,96	1.980,00
12	CEBOLA BRANCA de 1ª qualidade, tamanho médio, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	900	2,90	2.610,00
13	CENOURA de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar	KG	2100	3,47	7.287,00

06/19 JP

	em perfeitas condições de conservação e maturação.				
14	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	UNID	900	2,20	1.980,00
15	COENTRO em maços cor hortaliças, classificada como verdura cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidade de materiais terrosos.	UNID	3000	1,17	3.510,00
16	CHUCHU de boa qualidade, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	KG	600	2,55	1.530,00
17	ESPINAFRE	UNID	50	4,22	211,00
18	FEIJÃO VERDE	KG	300	10,80	3.240,00
19	GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	600	2,58	1.548,00
20	INHAME	KG	300	5,14	1.542,00
21	JERIMUM, com aproximadamente 2kg cada, maduro 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, oriundos de manuseio e transporte.	KG	500	2,20	1.100,00
22	LARANJA FRESCA, de 1ª qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta.	UNID	6000	0,38	2.280,00
23	MAÇA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte	UNID	4000	0,64	2.560,00
24	MACAXEIRA, de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	800	2,57	2.056,00
25	MAMÃO de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio	KG	800	3,39	2.712,00

07/19 JP

	de transporte, c/ aproximadamente 1,5kg cada.				
26	MANGA, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	500	3,22	1.610,00
27	MARACUJÁ de 1º qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta.	KG	300	4,36	1.308,00
28	MELANCIA de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 5kg cada.	KG	1250	2,55	3.187,50
29	MELÃO de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 1,5kg cada.	KG	1100	2,66	2.926,00
30	PEPINO	KG	100	2,82	282,00
31	PÊRA	UNID	500	7,97	3.985,00
32	PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes) com aproximadamente 100 gramas.	KG	70	5,29	370,30
33	QUIABO	KG	100	5,57	557,00
34	REPOLHO BRANCO	KG	500	2,76	1.380,00
35	TOMATE de 1ª qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	1350	4,34	5.859,00
36	UVA	KG	600	11,47	6.882,00
37	UVA PASSAS	KG	300	13,50	4.050,00
38	VARGEM	KG	50	8,60	430,00
39	COSTELA BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, 10% de gordura, na embalagem plástica, com selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1600	13,72	21.952,00
40	CARNE BOVINA FRESCA MOIDA com 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em pacotes de a partir de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº	KG	2200	18,14	39.908,00

	do registro no SIF, SIE ou SIM.				
41	CARNE BOVINA DE SOL, resfriada de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1350	26,08	35.208,00
42	FIGADO BOVINO FRESCO tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade, embalagem em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, empacotes de 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.	KG	900	8,00	7.200,00
43	CARNE BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	3000	21,69	65.070,00
				Total	285.848,80

3.0.DO VALOR

3.1.O valor total é equivalente a R\$ 285.848,80.

4.0.DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

4.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na legislação vigente, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias

4.2.Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

4.3.Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

4.4.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

Catolé do Rocha - PB, 31 de Janeiro de 2019.

Adeildo Evangelista Sá
Secretário de Administração

Item 4.0. DO SUPORTE LEGAL: SEM ALTERAÇÃO

Item 5.0. DO PRAZO E DOTAÇÃO: SEM ALTERAÇÃO

Item 6.0 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO: SEM ALTERAÇÕES

Item 8.0 DA PROPOSTA DE PREÇO: COM ALTERAÇÕES

Item 9.0 DA HABILITAÇÃO: SEM ALTERAÇÕES

Item 10.0 DO CRITÉRIO PARA JULGAMENTO: SEM ALTERAÇÕES

Item 11.0.DA ORDEM DOS TRABALHOS: SEM ALTERAÇÕES

Item 12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: SEM ALTERAÇÕES

02/19 ff



Item 13.0.DOS RECURSOS: SEM ALTERAÇÕES

Item 14.0.DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO: SEM ALTERAÇÕES

Item 15.0.DO CONTRATO: SEM ALTERAÇÕES

Item 16.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: SEM ALTERAÇÕES

Item 17.0.DO RECEBIMENTO OU COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO DO OBJETO: SEM ALTERAÇÕES

Item 18.0.DO PAGAMENTO: SEM ALTERAÇÕES

Item 19.0.DO REAJUSTAMENTO: SEM ALTERAÇÕES

Item 20.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS: SEM ALTERAÇÕES

As demais cláusulas do edital e os demais itens indicados anteriormente continuam inalterados.

Poderão ser obtidas informações no horário de 08:00 às 12:00 horas dos dias úteis no endereço supracitado e através do telefone (83) 3441-1383.

Catolé do Rocha, 27 de Fevereiro de 2019.



JOÃO PATRÍCIO VIEIRA ALVES
Presidente da CPL

20/19 JP



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATOLÉ DO ROCHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00026/2019

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	KG	2000
2	ABACAXI de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.	UNID	1800
3	ACELGA	KG	300
4	ACEROLA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.	KG	200
5	ALFACE in natura, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho médio.	UNID	2500
6	ALHO bulbo, nacional, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas.	KG	340
7	BANANA PRATA apresentação em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, amadurecimento médio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNID	20000
8	BATATA DOCE de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	700
9	BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.	KG	2700
10	BETERRABA de 1ª qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	600
11	CAJU de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e	KG	500

11/19 JP

	larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.		
12	CEBOLA BRANCA de 1ª qualidade, tamanho médio, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	900
13	GENOURA de 1ª qualidade, classe média Tipo especial, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2100
14	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	UNID	900
15	COENTRO em maços cor hortaliças, classificada como verdura cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidade de materiais terrosos.	UNID	3000
16	CHUCHU de boa qualidade, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	KG	600
17	ESPINAFRE	UNID	50
18	FEIJÃO VERDE	KG	300
19	GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	600
20	INHAME	KG	300
21	JERIMUM, com aproximadamente 2kg cada, maduro 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, oriundos de manuseio e transporte.	KG	500
22	LARANJA FRESCA, de 1ª qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta.	UNID	6000
23	MAÇA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte	UNID	4000
24	MACAXEIRA, de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	800
25	MAMÃO de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte, c/ aproximadamente 1,5kg cada.	KG	800
26	MANGA, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	KG	500

12/19 JP



27	MARACUJÁ de 1º qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta.	KG	300
28	MELANCIA de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 5kg cada.	KG	1250
29	MELÃO de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 1,5kg cada.	KG	1100
30	PEPINO	KG	100
31	PÊRA	UNID	500
32	PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes) com aproximadamente 100 gramas.	KG	70
33	QUIABO	KG	100
34	REPOLHO BRANCO	KG	500
35	TOMATE de 1ª qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	1350
36	UVA	KG	600
37	UVA PASSAS	KG	300
38	VARGEM	KG	50
39	COSTELA BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, 10% de gordura, na embalagem plástica, com selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1600
40	CARNE BOVINA FRESCA MOIDA com 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em pacotes de a partir de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2200
41	CARNE BOVINA DE SOL, resfriada de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	1350
42	FIGADO BOVINO FRESCO tipo viscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade, embalagem em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, empacotes de 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.	KG	900
43	CARNE BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.	KG	3000

3.0. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

3.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos,

13/19 J

a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

3.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.

3.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

3.4. Manter, durante a vigência do contrato ou instrumentos equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, se for o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

3.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

3.6. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.0. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

4.1. Havendo proposta com valor unitário manifestamente inexequível nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93, o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente, relacionado neste anexo.

5.0. MODELO DA PROPOSTA

5.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta de preços correspondente, podendo o licitante apresentar a sua proposta no próprio modelo fornecido, desde que seja devidamente preenchido, conforme faculta o instrumento convocatório - Anexo 01.

Adeildo Evangelista Sá
Secretário de Administração

14/19 [Signature]



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATOLÉ DO ROCHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 00026/2019

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00026/2019

OBJETO: Contratação de gêneros de frigorífico e hortifrutigranjeiro para atender as necessidades das Secretarias do Município.

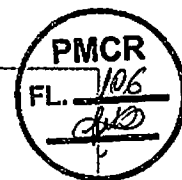
PROPONENTE:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epigrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ABACATE de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.		KG	2000		
2	ABACAXI de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, unidade com aproximadamente 01 kg cada.		UNID	1800		
3	ACELGA		KG	300		
4	ACEROLA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.		KG	200		
5	ALFACE in natura, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho médio.		UNID	2500		
6	ALHO bulbo, nacional, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas.		KG	340		
7	BANANA PRATA apresentação em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, amadurecimento médio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		UNID	20000		

15/19 ff



8	BATATA DOCE de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.		KG	700		
9	BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.		KG	2700		
10	BETERRABA de 1ª qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		KG	600		
11	CAJU de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.		KG	500		
12	CEBOLA BRANCA de 1ª qualidade, tamanho médio, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		KG	900		
13	CENOURA de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		KG	2100		
14	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.		UNID	900		
15	COENTRO em maços cor hortaliças, classificada como verdura cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidade de materiais terrosos.		UNID	3000		
16	CHUCHU de boa qualidade, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.		KG	600		

17	ESPINAFRE		UNID	50		
18	FEIJÃO VERDE		KG	300		
19	GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.		KG	600		
20	INHAME		KG	300		
21	JERIMUM, com aproximadamente 2kg cada, maduro 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, oriundos de manuseio e transporte.		KG	500		
22	LARANJA FRESCA , de 1ª qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta.		UNID	6000		
23	MAÇA de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte		UNID	4000		
24	MACAXEIRA , de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.		KG	800		
25	MAMÃO de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e em grau médio de amadurecimento, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte, c/ aproximadamente 1,5kg cada.		KG	800		
26	MANGA, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.		KG	500		

27	MARACUJÁ de 1º qualidade, em grau médio de amadurecimento, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta.		KG	300		
28	MELANCIA de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 5kg cada.		KG	1250		
29	MELÃO de 1º qualidade redonda, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Com aproximadamente 1,5kg cada.		KG	1100		
30	PEPINO		KG	100		
31	PÊRA		UNID	500		
32	PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes) com aproximadamente 100 gramas.		KG	70		
33	QUIABO		KG	100		
34	REPOLHO BRANCO		KG	500		
35	TOMATE de 1ª qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.		KG	1350		
36	UVA		KG	600		
37	UVA PASSAS		KG	300		
38	VARGEM		KG	50		
39	COSTELA BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, 10% de gordura, na embalagem plástica, com selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.		KG	1600		
40	CARNE BOVINA FRESCA MOIDA com 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em pacotes de a partir de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.		KG	2200		



41	CARNE BOVINA DE SOL, resfriada de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.		KG	1350		
42	FIGADO BOVINO FRESCO tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade, embalagem em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, empacotes de 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.		KG	900		
43	CARNE BOVINA FRESCA de 1ª qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação.		KG	3000		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 18.0:

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 8.0:

CNPJ

_____ / _____ de _____ de _____

Responsável

19/19 *ff*