



# MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50



## ANEXO I

### MEMORIAL DESCRITIVO E DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

PROCESSO: 053 / 2017

PREGÃO PRESENCIAL: 32 / 2017

#### 1 - DO OBJETO, SERVIÇO A SER REALIZADO

1.1 - A presente licitação tem por objeto: **AQUISIÇÃO DE ALHO, KIWI, UVA NIAGARA, ABÓBORA MADURA E POLPA DE FRUTA CONGELADA**, 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. | Marca | Valor Unit. | Valor Total |
|------|---|-----|-------|-------|-------------|-------------|
| 1    | <b>ABOBORA</b><br>De primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>-serem frescas;<br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado. | 60  | KG    |       | 3,24        | 194,40      |
| 2    | <b>ALHO</b><br>Brasileiro, tipo 5/6, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>-serem frescas;<br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo ( quando houver)  | 150 | KG    |       | 25,43       | 3.814,50    |



## MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50



|   |  |     |    |  |       |           |
|---|--|-----|----|--|-------|-----------|
|   | deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.  |     |    |  |       |           |
| 3 | KIWI<br>Kiwi, De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.  | 30  | KG |  | 13,36 | 400,80    |
| 4 | POLPA DE FRUTA<br>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 substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entega.   | 750 | KG |  | 19,25 | 14.437,50 |
| 5 | UVA NIAGARA<br>UVA: DA VARIEDADE: NIAGARA, GRUPO: ROSADO, SUBGRUPO: UNIFORME (CONSTITUIDO DE CACHOS DE UVAS DO MESMO GRUPO) CLASSE: 3 OU 250(MAIOR OU IGUAL A 250G E MENOR QUE 350G O PESO DO CACHO);<br>CATEGORIA I. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), AROMA LEVEMENTE PERFUMADO, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SADIA, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS:<br>- SEREM FRESCAS;<br>- NÃO ESTAREM GOLPEADAS E | 30  | KG |  | 9,26  | 277,80    |



## MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50



|   |  |    |    |  |       |          |
|---|--|----|----|--|-------|----------|
|   | DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES;<br>- SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO (REICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO REICLADO.  |    |    |  |       |          |
| 6 | <b>ABOBORA</b><br>De primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>-serem frscas;<br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado. | 20 | KG |  | 3,24  | 64,80    |
| 7 | <b>ALHO</b><br>Brasileiro, tipo 5/6, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>-serem frescas;<br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;   | 50 | KG |  | 25,43 | 1.271,50 |



## MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50



|    |  |     |    |  |       |          |
|----|--|-----|----|--|-------|----------|
|    | -serem transportas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.   |     |    |  |       |          |
| 8  | KIWI<br>Kiwi, De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.  | 10  | KG |  | 13,36 | 133,60   |
| 9  | POLPA DE FRUTA<br>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 substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega.  | 250 | KG |  | 19,25 | 4.812,50 |
| 10 | UVA NIAGARA<br>UVA: DA VARIEDADE: NIAGARA, GRUPO: ROSADO, SUBGRUPO: UNIFORME (CONSTITUIDO DE CACHOS DE UVAS DO MESMO GRUPO) CLASSE: 3 OU 250(MAIOR OU IGUAL A 250G E MENOR QUE 350G O PESO DO CACHO);<br>CATEGORIA I. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), AROMA LEVEMENTE PERFUMADO, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SADI, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS:<br><br>- SEREM FRESCAS; | 10  | KG |  | 9,26  | 92,60    |



# MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí - Capital das Confeções

CNPJ 46.223.723/0001-50



|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>- NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES;</p> <p>- SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO (RECICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO RECICLADO.</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

**TOTAL:** R\$ 25.500,00 (vinte e cinco mil e quinhentos reais)

## COTA PRINCIPAL

| Item | Descrição do Produto   | Qte | Unid. | Marca | Valor Unit. | Valor Total |
|------|--|-----|-------|-------|-------------|-------------|
| 1    | <p>ABOBORA</p> <p>De primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>serem frescas;</p> <p>não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado).</p> | 60  | KG    |       | 3,24        | 194,40      |
| 2    | <p>ALHO</p> <p>Brasileiro, tipo 5/6, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>serem frescas;</p> <p>não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>  | 150 | KG    |       | 25,43       | 3.814,50    |
| 3    | <p>KIWI</p> <p>Kiwi, De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.</p>   | 30  | KG    |       | 13,36       | 400,80      |
| 4    | POLPA DE FRUTA   | 750 | KG    |       | 19,25       | 14.437,50   |



**MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**  
**Taguaí - Capital das Confeções**  
**CNPJ 46.223.723/0001-50**



|   |  |    |    |  |      |        |
|---|--|----|----|--|------|--------|
|   | 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. Devera 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.  |    |    |  |      |        |
| 5 | <p>UVA NIAGARA</p> <p>UVA: DA VARIEDADE: NIAGARA, GRUPO: ROSADO, SUBGRUPO: UNIFORME (CONSTITUIDO DE CACHOS DE UVAS DO MESMO GRUPO) CLASSE: 3 OU 250(MAIOR OU IGUAL A 250G E MENOR QUE 350G O PESO DO CACHO); CATEGORIA 1. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), AROMA LEVEMENTE PERFUMADO, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SADI, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS:</p> <p>SEREM FRESCAS;</p> <p>NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES;</p> <p>SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO ( RECICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO RECICLADO.</p> | 30 | KG |  | 9,26 | 277,80 |

**COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP**

| Item | Descrição do Produto  | Qte | Unid. | Marca | Valor Unit. | Valor Total |
|------|---|-----|-------|-------|-------------|-------------|
| 6    | <p>ABOBORA</p> <p>De primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>serem frescas;</p> <p>não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado).</p> | 20  | KG    |       | 3,24        | 64,80       |
| 7    | <p>ALHO</p> <p>Brasileiro, tipo 5/6, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>serem frescas;</p> <p>não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo ( quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>  | 50  | KG    |       | 25,43       | 1.271,50    |
| 8    | <p>KIWI</p> <p>Kiwi, De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada,</p>   | 10  | KG    |       | 13,36       | 133,60      |



**MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**  
**Taguaí - Capital das Confeções**  
**CNPJ 46.223.723/0001-50**



|    |   |     |    |  |       |          |
|----|---|-----|----|--|-------|----------|
|    | Devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.  |     |    |  |       |          |
| 9  | POLPA DE FRUTA<br>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.   | 250 | KG |  | 19,25 | 4.812,50 |
| 10 | UVA NIAGARA<br>UVA: DA VARIEDADE: NIAGARA, GRUPO: ROSADO, SUBGRUPO: UNIFORME (CONSTITUÍDO DE CACHOS DE UVAS DO MESMO GRUPO) CLASSE: 3 OU 250(MAIOR OU IGUAL A 250G E MENOR QUE 350G O PESO DO CACHO);<br>CATEGORIA I. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), AROMA LEVEMENTE PERFUMADO, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SADIJA, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÁS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS:<br><br>SEREM FRESCAS;<br><br>NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES;<br><br>SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO ( REICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO REICLADO. | 10  | KG |  | 9,26  | 92,60    |

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 irremovível até o início da etapa de lances.

1.6 - os itens 4 e 9 os quais se referem a polpa de fruta deverá apresentar uma amostra, para verificar a procedência do produto, deverá constar nas embalagens:

- Denominação: *polpa* seguida do nome da fruta;
- Quantidade em gramas (g);
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Expressões: 100% integral (caso o produto não possua qualquer aditivo), não-fermentado e não-alcoólico;
- Denominação: Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Nome e endereço da empresa, CNPJ e inscrição estadual.

**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**.



**MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**  
**Taguaí - Capital das Confeções**  
**CNPJ 46.223.723/0001-50**



**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.

2.5.2 - O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis a ser apresentados serão referentes ao exercício civil de 2016 ou o mais recente.

**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. | Marca |
|------|--|-----|-------|-------|
| 6    | ABOBORA<br>De primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br><br>-serem frescas;<br><br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br><br>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado. | 20  | KG    |       |
| 7    | ALHO<br>Brasileiro, tipo 5/6, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br><br>-serem frescas;<br><br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo ( quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;<br><br>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.   | 50  | KG    |       |
| 8    | KIWI<br>Kiwi, De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.  | 10  | KG    |       |
| 9    | POLPA DE FRUTA<br>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  | 250 | KG    |       |



**MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**  
**Taguaí - Capital das Confeções**  
**CNPJ 46.223.723/0001-50**



|    |  |    |    |  |
|----|--|----|----|--|
|    | 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.  |    |    |  |
| 10 | UVA NIAGARA<br>UVA: DA VARIEDADE: NIAGARA, GRUPO: ROSADO, SUBGRUPO: UNIFORME (CONSTITUIDO DE CACHOS DE UVAS DO MESMO GRUPO) CLASSE: 3 OU 250(MAIOR OU IGUAL A 250G E MENOR QUE 350G O PESO DO CACHO); CATEGORIA I. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), AROMA LEVEMENTE PERFUMADO, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SADIÀ, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS:<br>- SEREM FRESCAS;<br>- NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES;<br>- SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO ( RECICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO RECICLADO. | 10 | 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 preencham as condições de credenciamento constantes deste Edital, salvo se não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte ou o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme incisos II e III, do artigo 49, do citado Diploma Legal.

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.

3.4 - A comprovação de regularidade fiscal 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 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.

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 - Nas licitações, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

3.7.1 - Entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço, ressalvado o disposto no item 3.7.2.

3.7.2 - Na modalidade de pregão, entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas e



**MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**  
**Taguaí - Capital das Confeções**  
**CNPJ 46.223.723/0001-50**



empresas de pequeno porte sejam iguais ou até cinco por cento superiores ao menor preço.

3.7.3 - O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta válida não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.8. - 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 - não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito; e

III - 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.

3.8.1 - Não se aplica o sorteio a que se refere o inciso III do item 3.8 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.

3.8.2 - No caso do pregão, após o encerramento dos lances, a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão.

3.8.3 - Nas demais modalidades de licitação, o prazo para os licitantes apresentarem nova proposta será estabelecido pelo órgão ou pela entidade contratante e estará previsto no instrumento convocatório.

3.8.4 - Nas licitações do tipo técnica e preço, o empate será aferido levando em consideração o resultado da ponderação entre a técnica e o preço na proposta apresentada pelos licitantes, sendo facultada à microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a possibilidade de apresentar proposta de preço inferior, nos termos do regulamento.

3.8.5 - 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;

II - nas contratações de bens e serviços de informática e automação, nos termos da [Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991](#), as microempresas e as empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no [Decreto nº 7.174, de 12 de maio de 2010](#), terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação; e

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, 23/08/2017.

**JAIR CARIOVALDO CARNIATO**  
**Prefeito Municipal**