

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018

EDITAL N° 36 DE 24 DE JULHO DE 2018

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
E-MAIL	
CIDADE/ESTADO	
TELEFONE	
FAX	
Obtivemos, através de convocatório da licitação	acesso à página www.motuca.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento acima identificada. Local, aos de ASSINATURA

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Licitações, por meio do e-mail compras@motuca.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.



Prefeitura Municipal de Motuca ESTADO DE SÃO PAULO PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 PROCESSO Nº 36/2018 EDITAL DE 24 DE JULHO DE 2018

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTAS RESERVADAS

DEPARTAMENTO: SECRETARIA EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

TIPO DE LICITAÇÃO: **MENOR PREÇO UNITÁRIO.** DATA DA REALIZAÇÃO: **06 de Agosto de 2018.**

HORÁRIO: a partir das 09h00min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

LOCAL REALIZAÇÃO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, Setor de Compras e Licitações, situada na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP.

RETIRADA DO EDITAL: Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, ou baixado gratuitamente através do endereço de eletrônico: www.motuca.sp.gov.br e através do e-mail: compras@motuca.sp.gov.br ou informações através do telefone: (16) 3348-9300.

I – PREÂMBULO

- 1.1. O Senhor Prefeito Municipal de Motuca/SP, usando de suas atribuições, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura Municipal, através do Setor de Compras e Licitações, licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor preço unitário, objetivando o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP, e conforme as disposições contidas neste Edital, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n° 568/2007 alterado pelo Decreto n° 1.245, de 08 de Dezembro de 2017, aplicando-se subsidiariamente, no que caber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/ 93 com suas alterações legais, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e outras normas aplicáveis à espécie.
- **1.2.** Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.
- **1.3.** A sessão de processamento do Pregão será realizada na **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, no endereço acima informado, <u>às 09h00min do dia 06 de Agosto de 2018</u> e será conduzido pelo Pregoeiro Oficial, o Sr. ALEX FERNANDO FERREIRA, com o auxilio da Equipe de Apoio, composta pelos servidores municipais, o Sr. Ronni Carlos Furtado e Sra. Ana Beatriz Rogatti de Melo, designados pelas Portarias nº 2.168 de 12 de Janeiro de 2017 e 2.320 de 23 de Janeiro de 2018.
- **1.4.** O Edital, instrumento convocatório e seus anexos poderão ser adquiridos na Sala de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, na forma, endereço, data e horários acima informados.
- **1.5.** As propostas dos interessados e as ocorrências correlatas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e respectivos anexos, que dele fazem parte integrante.
- **1.6.** Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência:



ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo II – Modelo de Credenciamento;

Anexo III - Modelo de Proposta LOTE 01 - Cota Principal (item 01 a 54);

Anexo IV – Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada (item 55 a 108);

Anexo V – Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo VI – Declaração de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a Administração;

Anexo VII – Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo VIII – Declaração conforme disposto no artigo 7°, inciso XXXIII da CF;

Anexo IX - Minuta da Ata de Registro de Precos:

Anexo X - Termo de Ciência e Notificação;

Anexo XI – Cadastro do Responsável;

Anexo XII – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

- 1.7. Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para todos os Departamentos Municipais e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro nas fichas relacionadas no item XX DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA deste Edital.
- **1.8.** As consignações orçamentárias acima mencionadas serão oneradas pontualmente em cada ata e nas aquisições efetuadas através das Ordens de Compras e ou Notas de Empenhos.

II - OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I, que integram este edital.

III – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar deste pregão:
- **3.1.1.** As empresas interessadas que explorem o ramo de atividade compatível ao objeto da licitação e que preencham a todas as condições de habilitação e credenciamento constantes deste Edital.
- **3.1.2.** Os licitantes que comprovarem o enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3°, da Lei Complementar nº 123/06, no qual terão tratamento diferenciado das demais, consoante, disposições constantes nos artigos 42 a 45 do mesmo diploma legal, inclusive o MEI (Microempreendedor Individual) que é uma modalidade de microempresa favorecido conforme art. 18, § 2° da Lei Complementar nº 147/14.
- 3.2. Poderão também participar deste pregão:
- **3.2.1. Para o caso de empresas em recuperação judicial:** Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial:
- **3.2.2. Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.
- 3.3. Estarão impedidos de participar da presente licitação:
- **3.3.1.** As empresas declaradas inidôneas por qualquer órgão público federal, estadual ou municipal e não reabilitadas;



ESTADO DE SÃO PAULO

- **3.3.2.** Os interessados suspensos do direito de licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- **3.3.3.** Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- 3.3.4. Empresa em estado de falência e concordata.
- 3.3.5. Consórcios.
- **3.3.6.** Todos os impedidos de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.

IV - CREDENCIAMENTO e DECLARAÇÕES

- **4.1.** No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, assim como assinar a respectiva Ata de Registro de Preços que vier a ser pactuada.
- **4.2.** O credenciamento far-se-á por procuração pública ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do **Anexo II Termo de Credenciamento.**
- **4.2.1.** No caso em que a <u>procuração for do tipo particular, poderá</u> a licitante apresentar o documento com o <u>respectivo reconhecimento</u> de firma do outorgante junto ao cartório de notas, ou; apresentar a procuração devidamente assinada com a respectiva juntada de cópia do documento oficial do outorgante (inclusive nos casos de substabelecimento) que comprove a identidade entre a assinatura deste com a consignada no documento de outorga, sem prejuízo da aplicação de sanção nas esferas cível, administrativa e criminal pela falsidade documental devidamente comprovada.
- **4.2.2.** Juntamente com a procuração, o representante deverá, obrigatoriamente, apresentar cópia autenticada do <u>Contrato Social</u>, Estatuto, Ato Constitutivo com a respectiva eleição de seus administradores ou qualquer outro documento idôneo em comprovar os poderes de quem assina a procuração.
- **4.3.** Sendo o representante sócio ou dirigente do licitante, bastará a apresentação do documento aludido no subitem anterior, o qual terá os mesmos efeitos da procuração/termo de credenciamento e ficará retido nos autos do processo administrativo.
- **4.3.1.** O microempreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereco: (http://www.portaldoempreendedor.gov.br).
- **4.4.** Além do documento acima citado os proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.
- **4.5.** O credenciamento é condição obrigatória para formulação de propostas, lances verbais e para praticar todos os atos neste Pregão (artigo 4°, inciso VI da Lei nº 10.520/2002).
- **4.6.** Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas um participante credenciado.
- **4.7.** Os proponentes após o credenciamento deverão apresentar **Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação** nos termos do modelo contido do **ANEXO V**, deste edital a qual, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que a empresa atende todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste instrumento convocatório (separadamente dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO").
- **4.8.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que optar pelo exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar declaração de enquadramento de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VII Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** (separadamente dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO") comprovada por um dos seguintes documentos:
- A) Certidão expedida pela Junta Comercial, caso exerçam atividade comercial;



ESTADO DE SÃO PAULO

- **B)** Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial:
- **C)** Comprovação de inscrição no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições Simples Nacional.
- 4.9. A não apresentação do documento de credenciamento ou da declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de dar lances, se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.
- **4.10.** No caso de ausência do credenciado as declarações contidas nos subitens 4.7. e 4.8., deverão ser apresentadas juntamente com os documentos de habilitação (Envelope nº 02).
- **4.11.** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

V - DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- **5.1.** As Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, beneficiadas pelo regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/06 deverão entregar, até a hora máxima estabelecida no preâmbulo deste edital a **Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** conforme modelo estabelecido no **ANEXO VII** deste Edital
- 5.2. A Declaração solicitada acima deverá ser entregue fora dos envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preço, e a sua não entrega no prazo determinado significará que a empresa, mesmo sendo ME ou EPP, decidiu não se utilizar dos benefícios do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº. 123/06.
- **5.3.** A licitante que entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, prestar informação falsa ou perturbar a realização do procedimento licitatório poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública.
- **5.4.** Para efeitos desta licitação, consideram-se Microempresa e Empresas de Pequeno Porte, respectivamente, as empresas que se enquadram nas definições dos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.
- **5.5.** Não se inclui no regime diferenciado e favorecido, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica incluída nas vedações estabelecidas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.

VI - RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

6.1. No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, procederá ao recebimento dos envelopes contendo as <u>propostas comerciais</u> e <u>documentos de habilitação</u> dos licitantes, ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa respectivamente:

Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 PROCESSO Nº 36/2018 ENVELOPE N° 01 - PROPOSTA COMERCIAL RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE



Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 PROCESSO Nº 36/2018 ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

- **6.2.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante conforme modelos contidos nos **Anexo III** Modelo de Proposta LOTE 01 Cota Principal (itens nº 01 a 54) e **Anexo IV** Modelo de Proposta LOTE 02 Cota Reservada (itens 55 a 108).
- **6.3.** Os licitantes deverão, além das Propostas Impressas conforme modelos contidos nos **Anexos III** e **IV**, também apresentar **01 (uma) cópia em mídia eletrônica**, contendo os ARQUIVOS (PROPOSTAS) fornecidos pela PREFEITURA, que serão importados para o Sistema de Pregão utilizado pela Prefeitura, com o intuito de agilizar os trabalhos.
- **6.3.1.** Para obter o ARQUIVO PROPOSTA de que trata o sub-item anterior o Licitante interessado deverá retira-lo no site oficial da Prefeitura Municipal de Motuca www.motuca.sp.gov.br. Informações podem ser obtidas através do telefone PABX (16) 3348-9300 ou ainda através do email: compras@motuca.sp.gov.br.

VII - CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

- **7.1.** A **Proposta de Preços** deverá ser apresentada conforme modelos estabelecidos contidos nos **Anexo III –** Modelo de Proposta LOTE 01 **Cota Principal (item 01 a 54)** e **Anexo IV** Modelo de Proposta LOTE 02 **Cota Reservada (item 55 a 108)**, devendo conter os seguintes elementos:
- **7.1.1.** Razão social, endereço completo, CNPJ, Inscrição Estadual, telefone, fax e endereço eletrônico da proponente;
- 7.1.2. Indicação do nº do Pregão e Edital;
- **7.1.3.** Indicação do banco, nº da conta corrente, nº agência e cidade do proponente;
- **7.1.4.** Indicação do representante habilitado para assinatura da Ata de Registro de Preços bem como os dados completo, como: nome, nacionalidade, profissão, RG, CPF, endereço completo e e-mail institucional e pessoal;
- **7.1.5.** Especificação completa dos produtos ofertados, na mesma ordem e apresentação solicitada no Anexo I Termo de Referencia e III e IV Modelos de Propostas de Preços do edital, contendo a marca e/ou tipo, modelo, forma de apresentação, vedada a utilização da palavra "similar";
- **7.1.6.** Indicação do item (compatível com o objeto descrito), com os respectivos preços unitários e totais para cada item e total da proposta em algarismos e por extenso, sendo fixos e irreajustáveis, expressos em moeda nacional corrente, com no máximo **02** (duas) casas decimais, devendo estar inclusos nos preços todas as despesas diretas e indiretas que recaiam sobre o objeto licitado, impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, inclusive descarga;
- **7.1.7.** As **entregas deverão ser efetuadas semanalmente**, todas as **Segundas Feiras**, a partir do recebimento da respectiva requisição Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.
- 7.1.8. A "Proposta Digital (mídia eletrônica)" deverá ser apresentada conforme modelo baixada do site, não podendo de forma alguma os campos contendo os descritivos dos itens serem alterados, devendo seguir nos mesmos moldes de quando baixados a partir do site, pois são meros resumos dos itens descritos nos modelos de "Propostas de Preços Escrita" a serem apresentados e assinados pelos licitantes participantes, considerando-se estes como as propostas ofertadas, sendo a



ESTADO DE SÃO PAULO

proposta digital utilizada apenas para o preenchimento dos preços a serem copiados para o sistema de pregão como uma forma de agilizar os trabalhos.

- **7.1.8.1.** Na apresentação da **proposta digital (mídia eletrônica)**, **para os campos dos valores unitários** dos itens que não forem cotados pelos licitantes deverão **constar valor 0,00 (zero)**, não podendo de forma alguma os campos serem preenchidos de qualquer outra maneira como por exemplo com traços, pontos, asteriscos ou valores em branco.
- **7.1.9.** Prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação, prazo no qual a empresa se comprometerá em mantê-la, em sua integralidade, fato este aceito pela simples participação no certame;
- **7.1.9.1.** Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.
- **7.2.** Em caso de divergência entre os preços unitários e preços totais, prevalecerão os primeiros, e entre os expressos em algarismos e os por extenso, serão considerados os últimos.
- **7.3.** Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Edital.
- 7.4. Não será admitida cotação em quantidade inferior à prevista neste Edital.
- **7.5.** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- **7.6.** Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.
- **7.7.** Serão DESCLASSIFICADAS as propostas:
- 7.7.1. que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;
- **7.7.2.**omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- **7.7.3.** que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital..
- 7.8. Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas escritas:
- **7.8.1.** que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado.
- **7.9.** As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances.
- **7.9.1.** Para efeito de seleção será considerado o PREÇO UNITÁRIO.

VIII – DA COTA DE ATÉ 25% RESERVADA PARA ME e EPP

- **8.1.** Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao Lote 02, assegurando a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.
- **8.1.1.** Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente (Anexo IV– Modelo de Proposta LOTE 02 Cota Reservada), conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/03, ressalvado o seguinte:
- 8.1.1.1. Se não houver competidor enquadrado como microempresas ou empresas de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente à cota a ela reservada, a licitação, apenas no que se refere à referida Cota, será automaticamente revertida ao vencedor da Cota Principal, em seus respectivos itens vencedores, desde que a mesma apresente a proposta escrita conforme (Anexo IV Modelo de Proposta LOTE 02 Cota Reservada).



ESTADO DE SÃO PAULO

IX - CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO

9.1. O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

9.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 28 da Lei nº 8.666/93):

- a) Registro comercial em vigor (última alteração), no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo e alterações subseqüentes, ou contrato consolidado em vigor (última alteração), devidamente registrados, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou;
- c) Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou
- **d)** Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir:
- e) O micro empreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante apresentação do registro (requerimento) de empresa individual e também pela apresentação do Certificado da Condição de Micro empreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço (http://www.portaldoempreendedor.gov.br); (Emissão de Certificado MEI–CCMEI).
- **9.1.1.1.** Os documentos relacionados nas alíneas "a/b/c" do subitem 9.1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (Redação dada pela Lei nº 12.440 de 2011):

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos – CND expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive às contribuições sociais;
- **c)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos sob sua égide do domicílio ou sede da licitante;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- **f)** Prova de Regularidade Trabalhista mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT (obrigação imposta por força da edição da Lei nº 12.440/2011).

9.1.3. QUALIFICAÇÃO TECNICA (art.30 da Lei nº 8.666/93):

a) - No mínimo um Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa, que comprove a aptidão de desempenho da licitante em fornecer objeto compatível ou semelhante ao licitado em características e quantidade.

9.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA (art. 31 da Lei nº 8.666/93):

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata e recuperações judiciais e extrajudiciais expedidas pelo Cartório da Sede da Pessoa Jurídica.
- **a1)** tratando-se de empresas em recuperação judicial ou extra-judicial as mesmas deverão, como condição para assinatura do contrato apresentar demonstrativo que encontram-se regulares que estão cumprindo o cronograma estabelecido conforme subitens 3.2.1. e 3.2.2. deste edital.



ESTADO DE SÃO PAULO

9.1.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- **9.1.5.1.** Além das comprovações acima deverão também constar do envelope documentos a seguinte declaração:
- a) Declaração de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a administração conforme Modelo de Declaração descrita no Anexo VII;
- b) Declaração relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição conforme Modelo de Declaração descrita no Anexo VIII.

X – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- **10.1.** Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer cópia autenticada por Tabelião de Notas, publicação na Imprensa Oficial ou autenticados pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, mediante a apresentação do respectivo original, com exceção daqueles emitidos via internet.
- **10.2.** As Provas de Regularidades Fiscais e Trabalhistas solicitadas no subitem 9.1.2. deverão ser apresentadas através de Certidões Negativas de Débitos ou Certidões Positivas com efeito de Negativas.
- **10.3.** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas por **90 (noventa) dias** contados da data de sua emissão.
- **10.4.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.
- **10.5.** Sob a pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo:
- a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- **c) -** serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- **10.6.** Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do proponente:
- **10.7.** O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos sites dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.
- 10.8. Todos os documentos apresentados permanecerão no processo licitatório.
- 10.9. Nenhum documento será devolvido, exceto os envelopes dos proponentes desclassificados.
- **10.10.** No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal (item 9.1.2. do edital), mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **10.10.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às mesmas, o prazo de **05 (cinco) dias úteis,** cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **10.10.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 10.11. É facultada as licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste edital, pelo comprovante de Certificado de Registro Cadastral, emitido pelo Município de Motuca, para



ESTADO DE SÃO PAULO

participar de licitações, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados no subitem 7.1.2 e 7.1.3.

- **10.11.1.** Para obtenção do Certificado de Registro Cadastral, conforme item acima, se faz obrigatória a apresentação dos documentos constantes nos artigos 27 a 31 da Lei Federal no 8.666/93 e suas alterações. Todos os documentos deverão ser apresentados em cópias xerográficas autenticadas por cartório competente, com exceção dos documentos emitidos "via internet", podendo ser apresentado no original, ficando devidamente autuados no processo.
- 10.11.2. O CADASTRAMENTO: DEVERÁ SER PROTOCOLADO O REQUERIMENTO, JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS, PARA EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL: ATÉ O TERCEIRO DIA ANTERIOR A DATA DE ABERTURA DOS ENVELELOPES. NÃO SERÃO ACEITOS DOCUMENTOS ENVIADOS PELO CORREIO/SEDEX.

XI – SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

- **11.1.** No dia, hora e local designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do Item IV.
- 11.2. Juntamente com os documentos de credenciamento, os interessados apresentarão ao Pregoeiro a Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação conforme modelo disposto do ANEXO V e, em se tratando de ME/EPP, a Declaração Enquadramento conforme modelo disposto do ANEXO VII.
- **11.3.** A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.
- **11.4.** Em seguida, identificará a proposta de menor preço unitário cujo conteúdo atenda as especificações do edital.
- **11.5.** As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço unitário serão classificadas em ordem crescente.
- **11.6.** O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade dos preços será verificada somente após o encerramento da fase de lances.
- **11.7.** Não havendo, no mínimo 03 (três) preços válidos nos termos dos itens 9.4 e 9.5 serão selecionadas até 03 (três) menores preços e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- **11.8.** Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.
- **11.9.** Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de Menor Preço Unitário.
- **11.10.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01** aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o PREÇO UNITÁRIO.
- **11.11.** O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- **11.12.** Por força dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, será observado:
- a) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances



ESTADO DE SÃO PAULO

apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance;

- **b)** a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob a pena de preclusão;
- c) o lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior àquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP);
- d) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito:
- e) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na alínea b, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;
- **f)** na hipótese da não contratação nos termos previsto na alínea b, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- **g)** o disposto na alínea anterior somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP;
- h) Não se aplica o disposto neste item à cota reservada as microempresas e empresas de pequeno porte
- **11.13.** O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- **11.14.** A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- **11.15.** Caso não realizem lances verbais será verificada a conformidade entre a proposta escrita de Menor Preço Unitário e os valores estimados para a licitação.
- **11.15.1.** Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.
- **11.16.** Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- **11.17.** Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.
- **11.18.** Considerada aceitável a proposta de Menor Preço Unitário, obedecidas às exigências fixadas no edital, será aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação de seu autor.
- **11.18.1.** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades sanáveis nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
 - Substituição e apresentação de documentos, ou;
 - Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- **11.18.2.** A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada.
- **11.18.3.** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o proponente será inabilitado.
- **11.19.** Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, aos licitantes presentes.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **11.20.** A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do Item X.
- 11.21. O recurso contra decisão do pregoeiro e equipe de apoio terá efeito suspensivo.
- **11.22.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **11.23.** A falta de manifestação motivada do licitante na sessão importará a decadência do direito de recurso.
- **11.24.** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.
- **11.25.** As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
- **11.26.** Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.
- **11.27.** O resultado do presente certame e demais atos pertinentes e passíveis de divulgação, serão publicados no **Jornal de Circulação Regional**.
- **11.28.** Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais proponentes ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente deste órgão, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, por um período de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato ou documento equivalente, pelos licitantes vencedores, no qual após findo o prazo os mesmos serão destruídos.

XII - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- **12.1.** Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do menor preço unitário, encaminhando o processo para homologação pelo Senhor Prefeito Municipal.
- **12.2.** Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais, dirigidos ao Pregoeiro pessoalmente, ou Protocolo Geral, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **12.2.1.** Na hipótese do subitem anterior o Senhor Prefeito Municipal decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatado a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.
- **12.3.** A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

XIII – CONTRATAÇÃO

- **13.1.** Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.
- **13.2. O PROPONENTE VENCEDOR** terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços conforme modelo estabelecido no **Anexo IX**, devendo comparecer ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca /SP.
- **13.3.** O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura de Motuca/SP.
- 13.4. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os



ESTADO DE SÃO PAULO

adjudicatários remanescentes na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços e efetuar o fornecimento ao respectivo preço registrado, nas seguintes hipóteses:

- **13.4.1.** Inexecução contratual pelo primeiro classificado por qualquer motivo e consequente cancelamento da Ata, inclusive em caso fortuito ou de força maior;
- **13.4.2.** Revisão de preços do primeiro classificado, quando o novo preço resultar superior ao do segundo classificado.
- **13.5.** Os adjudicatários convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 13.2 para assinar a Ata de Registro de Preços com saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.
- **13.6.** Os detentores das Atas não se eximirão das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução da Ata anterior.
- **13.7**. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio da emissão prévia de Autorização de Fornecimento e/ou nota de empenho de despesa.

XIV – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- **14.1.** O objeto da presente licitação será recebido de **forma parcelada**, acompanhada da respectiva nota fiscal eletrônica/fatura.
- **14.2.** A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.
- **14.3.** A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.
- **14.4.** As entregas deverão ser efetuadas semanalmente, todas as Segundas Feiras, a partir do recebimento da respectiva requisição Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.
- **14.5** Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.
- **14.6.** Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.
- **14.7.** O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.
- **14.8.** O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.
- **14.9.** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
- **a) -** se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado:
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou



ESTADO DE SÃO PAULO

rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

- **14.10.** O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.
- **14.12.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

XIV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

XVI – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **16.1.** Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias após a** apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado à conferencia dos produtos.
- **16.2.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.
- **16.3.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.
- **16.4.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
- **16.5.** Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

XV – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

- **17.1.** São obrigações deste órgão licitante, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações:
- a) Proporcionar todas as facilidades para que a DETENTORA DA ATA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato ou similar;
- b) Prestar aos funcionários da DETENTORA DA ATA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- c) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato ou similar através do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município:
- d) Atestar notas fiscais/faturas e efetuar os pagamentos à FORNEDORA;
- e) Aplicar as sanções administrativas contratuais.
- **17.2.** São obrigações da DETENTORA DA ATA, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93 e suas atualizações:
- a) Emitir nota fiscal correspondente aos produtos entregues do objeto contratual;
- b) Proceder à entregas dos produtos do objeto contratual no local indicado pelo órgão licitante, em dia



ESTADO DE SÃO PAULO

- e horário previamente agendado, dentro das condições e preços ajustados em sua proposta e nos prazos previstos nesta licitação;
- c) Encaminhar a Nota Fiscal às entregas ao Departamento de Compras e Licitações para atesto e posterior encaminhamento a Contabilidade/Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- d) Prestar esclarecimentos que forem solicitados por esta Administração Pública Municipal, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;
- e) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas, os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências deste órgão licitante;
- f) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência desta Prefeitura Municipal.

XVIII – SANÇÕES

- **18.1.** A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei Federal n°. 8.666/93 e alterações posteriores.
- **18.2.** De conformidade com art. 86 da Lei Federal n°. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal n°. 8.666/93 e alterações posteriores.
- **18.3.** Nos termos do art. 87 da Lei Federal n°. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Fornecedora, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:
- a) Advertência:
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- **18.4.** Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- **18.5.** Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

XIX - GARANTIA CONTRATUAL

19.1. Não será exigida a prestação de garantia para a transação comercial resultante desta licitação.



XX - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 102 – Fonte de Recurso 01 – Próprio R\$ 66.860,00 (Sessenta e Seis Mil, Oitocentos e Sessenta Reais)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 — Ficha 103 — Fonte de Recurso 02 — Merenda Estadual R\$ 8.344,60 (Oito Mil, trezentos e quarenta e quatro reais e sessenta centavos)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 104 – Fonte de Recurso 05 – Merenda Federal R\$ 1.363,20 (um mil, trezentos e sessenta e três reais e vinte centavos)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 - Ficha - Fonte de Recurso 05 - Quese

R\$ 34.709,73 (trinta e quatro mil, setecentos e nove reais e setenta e três centavos)

- **20.2.** Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.
- 20.3. O valor global médio dos materiais a serem contratados é de R\$ 89.747,63 (oitenta e nove mil, setecentos e quarenta e sete reais e sessenta e três centavos), para um período de 12 meses.

XXI - ENTREGA

- **21.1.** As entregas objeto desta licitação deverão ser feitas no <u>Almoxarifado Municipal</u> sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, em horário de expediente do órgão.
- **21.2.** A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados no **Item XIV**, de acordo com o recebimento da ordem de fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.
- **21.3.** A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

XXII - IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- **22.1.** Impugnações e esclarecimentos ao ato convocatório do pregão serão recebidos até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura do mesmo.
- **22.2.** As impugnações e os esclarecimentos somente serão aceitos se forem protocoladas diretamente no Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
- **22.3.** Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, de maneira motivada, no prazo de 24 horas.
- **22.4.** Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.



ESTADO DE SÃO PAULO

XXIII – RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- **23.1.** Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazêlo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em ata, devendo obrigatoriamente a juntada de memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.
- **23.2.** Os recursos e contra razões só serão aceitas se forem protocoladas diretamente na Prefeitura Municipal de Motuca, Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
- **23.3.** A falta de manifestação imediata e motivada do proponente importará a decadência do direito de recurso e à adjudicação ao vencedor do certame.
- **23.4.** Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.
- **23.5.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **23.6.** Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscritos por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.
- **23.7.** A decisão em grau de recurso, quando não revista pelo Pregoeiro, será submetida à apreciação da autoridade superior e, se mantida, será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação via e-mail.
- **23.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, cujo endereco consta do preâmbulo deste Edital.

XXIV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- **24.1.** A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- **24.2.** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

XXV – CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- **25.1.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal n° 568 de 06 de Março de 2007.
- **25.2.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:
- **25.2.1.** Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado:
- 25.2.2. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido:
- **25.2.3.** Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.
- **25.3.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:
- **25.3.1.** Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;



ESTADO DE SÃO PAULO

- **25.4.** Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- **25.5.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

XXVI - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

- **26.1.** O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal n° 568/2007, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.
- **26.2.** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

XXVII – CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS

- **27.1.** A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:
- 27.1.1. por decurso de prazo de vigência;
- **27.1.2**. quando não restarem fornecedores registrados.

XXVIII – ALTERAÇÃO CONTRATUAL

28.1. O Contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

XXIX - DISPOSIÇÕES GERAIS

- **29.1.** As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- **29.2.** É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- **29.3.** O pregoeiro Municipal da Prefeitura Municipal de Motuca/SP reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente edital, dispensar formalidades omitidas ou relevar irregularidades sanáveis.
- **29.4.** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.
- **29.5.** A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos proponentes.
- **29.6.** A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do proponente, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.



ESTADO DE SÃO PAULO

XXX-FORO

30.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

XXXI - DISPOSIÇÕES FINAIS

- **31.1.** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- **31.2.** Para conhecimento público, expede-se o presente edital, que é afixado no local de costume, no Paço Municipal, publicado em Jornal de Circulação Regional e site da Prefeitura Municipal. Motuca/SP, aos 24 de Julho de 2018.

JOÃO RICARDO FASCINELI Prefeito Municipal



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

1. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO:

- 1.1. Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de merenda escolar ofertada nas Escolas e Creches da Rede Municipal de Ensino, conforme preceitua a legislação vigente.
- 1.2. A necessidade de contratações frequentes, com aquisição e entrega parceladas, conforme as necessidades que efetivamente se concretizem, sendo evidente que pela natureza e destinação dos produtos não é possível definir com plena exatidão o quantitativo a ser demandado pela Administração, bem como a ausência de condições de estocagem por se tratar de produtos extremamente perecíveis.
- 1.3. Com vista a atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses, relacionamos no quadro abaixo a expectativa de consumo para o citado período.

2. DESCRIÇÃO:

2.1. Relacionamos no quadro abaixo a expectativa de consumo para o citado período de 12 (doze) meses:

LOTE 01 - COTA PRINCIPAL ITEM 01 a 54 e LOTE 02 - COTA RESERVADA - ITEM 55 a 108

Item	Unid.	Descrição	Qtde. Cota Principal	Qtde. Cota Reservada
1	Kg	Abacate: Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900g Grau de maturação adequado para o consumo imediato. Ausência de defeitos graves como podridão, infrutescência passada e fruto amassado. Embalagem: deverão ser entregues a granel em condições frescas e em adequados padrões de qualidade; estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	150	50
2	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: Produto são, destinado ao consumo "in natura", fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	300	100
3	Kg	Abóbora Cabotiá: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como na forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a	150	50



		ESTADO DE SAO PAULO		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
		Abobrinha Menina:		
		Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao		
		tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter		
		sua forma e aparência, peso médio entre 150 e 250g, grau de desenvolvimento		
		ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente,		
		insetos, sol ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU		
		CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade		
		externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades,		
		parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		
4	Kg	microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	150	50
4	Ng	Abóbora Seca:	130	30
		Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao		
	1	tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter		
		sua forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo		
	1	humano. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças		
		fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS		
		ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e		
		sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
	1	fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
5	Kg	legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
J	rvy	Acelga:	13	ZJ
		Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
		verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
		Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a		
		conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
		frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
		fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de		
		folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
6	Kg	alimentos.	225	75
		Alface Americana:		
		Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
		verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
		Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a		
		conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
	1	frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
	1	fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
7	Kg	alimentos.	375	125
		Alho Roxo Descascado:		
	1	Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos,		
	1	ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e		
	1/2	qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características	005	75
8	Kg	microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	225	75
		Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
	1	verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
	1	Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a		
		conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
9	Kg	frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos	113	37
			-	24/67



		fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
		Banana Nanica (Cavendish): <u>Climatizada</u> . Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,		
		apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua		
		aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas,		
10	Kg	sem resíduos de animais ou alimentos.	900	300
		Banana Maçã: <u>Climatizada</u> . Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando		
		manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre		
		de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas,		
11	Kg	sem resíduos de animais ou alimentos.	600	200
12	Kg	Banana Prata: <u>Climatizada</u> . Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	600	200
12	Ng	Batata beneficiada:	000	200
		Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser		
		graúda, diâmetro transversal maior que 5 cm. Produtos frescos e com grau de		
		maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades,		
13	Kg	parasitos e larvas, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	600	200
		Batata Doce:		
		Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com		
		uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando		
		manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
14	Kg	aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	75	25



	1	ESTADO DE SAO FAULO	1	
		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
		Berinjela:		
		Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas		
		ou picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. Produtos		
		frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o		
		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com		_
15	Kg	ausência de sujidades, parasitos e larvas.	75	25
		Beterraba:		
		Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com		
		uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta		
		e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando		
		manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
		aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes.		
		Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
40		Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	20	10
16	Kg	alimentos. Brócolis:	38	12
		Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem		
		traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
		Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da		
		variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua		
		conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser		
		procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios		
		solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos,		
		estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes.		
		Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação		
		vigente. <u>Embalagem:</u> Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais		
		ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para		
		alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve		
17	Kg	estar devidamente uniformizado para as entregas.	75	25
		Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo:		
		Produto são, limpo, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor		
		e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita		
		suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
		para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, rachaduras,		
		bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por		
		insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não		
		apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a		
		casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.		
		Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos		
		profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
		legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos		
18	Kg	de animais ou alimentos.	225	75
		Cebola:		
		Produto in natura, cebola primeira, compacta e firme, sem lesões de origem		
		física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho 3 e coloração uniformes,		
		devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polipropileno, pesando 1 kg, e suas condições		
		deverão estar de acordo com a NTA-15 (Decreto nº 12486 de 20/10/78), com os		
		padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta Nº 9, de 12/11/02,		
19	Kg	(SARC, ANVISA, INMETRO). <u>Embalagem</u> : saco contendo 20 (vinte) Kg.	600	200
20	Kg	Cenoura:	300	100



		Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
		alimentos.		
21	Kg	Cheiro-Verde: Fresco, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg.	150	50
	9	Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos		
22	Kg	de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	113	37
23	Kg	alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	150	50
24	Kg	alimentos. Couve-Flor:	188	62
25	Kg	Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e	75	25



		aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de		
		vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem		
		livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de		
		umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de		
		sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		
		microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de		
		transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de		
		qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente		
		uniformizado para as entregas.		
		Espinafre:		
		Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
		verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
		Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim		
		como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo		
		devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas,		
		abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim		
		como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e		
		de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
		fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a		
		legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos		
		de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo		
		para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte		
26	Kg	deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	75	25
		Goiaba Vermelha:		
		Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e		
		imaturo); Coloração casca: amarelo esverdeada; coloração polpa: vermelha;		
		Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as		
		características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos.		
		Embalagem: devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas -		
		os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas,		
27	Kg	não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento.	375	125
		Hortelã:		
		Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
		verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
		Cor, aroma, sabor e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não são		
		permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência. As verduras		
		próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de		
		insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem		
		livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade		
		externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades,		
		parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		
		microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
28	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	8	2
		Inhame:		
		Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos		
		físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente,		
		livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou		
29	Kg	agroecológicos.	113	37
		Laranja Pera:		
		Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). Produto são, destinado ao		
		consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no		
20	17-	tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que	400	
30	Kg	lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	188	62



		adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
		legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.		
		Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer		
31	Kg	espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	38	12
		Maçã Argentina: Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito		
32	Kg	verde. Maçã Fuji, Gala ou Golden:	75	25
		Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito		
33	Kg	verde. Padrão de tamanho 155. Mamão Havaí ou Formosa:	750	250
		Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (podridão, dano profundo, imaturo e dano mecânico); fruto colorido, só com o pescoço verde, mínimo de 75 % da superfície do fruto amarelada; peso unidade: Havaí de 500 a 670 g e Formosa de 1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário múltiplos, imaturidade ou deformação grave. Embalagem: caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao		
34	Kg	produto.	750	250
35	Kg	Mandioca: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo	113	37



		de transporte em comoción fechado evaluaira para elimentes com quiidades		
		de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades		
		de qualquer espécie. Mandioquinha:		
		Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com		
		aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e		
		classificada com uniformidade no tamanho entre 10 e 15 cm, ser de colheita		
		recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes		
		na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros		
		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades,		
		TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita		
		recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação		
		vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais		
36	Kg	ou alimentos.	75	25
		Maracujá:		
		Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",		
		devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor		
		e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita		
		suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
	1	para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,		
		sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou		
	1	outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não		
		apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a		
		casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.		
		Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho mínimo de 90 g. Quanto a		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
27	17	Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	450	50
37	Kg	alimentos.	150	50
		Melancia – Peças com Peso Médio de 10Kg: Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo		
		se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor		
		próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita		
		suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
		para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,		
		sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou		
		outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não		
		apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a		
		casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.		
		Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a		
		características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
38	Kg	alimentos.	1125	375
	1	Melão:		
	1	Tipo amarelo, Formato oval, Cor da polpa: branca-amarelada, Peso por		
	1	unidade: 1,2 a 2 kg, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano		
	1	profundo e imaturo), para consumo imediato. Embalagem: caixas de papelão		
	1	ondulada ou caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor		
20	1/2	estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma	275	105
39	Kg	adequada conservação ao produto. Manga:	375	125
	1	Tipo: Tommy, peso mínimo 300g, Forma oval, de ápice arredondado, casca		
		grossa, aderente à polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, Cor:		
	1	vermelho-amarelo-brilhante, Polpa de cor amarela-escura, de textura firme e		
	1	consistente, com fibras finas e abundantes, ausência de defeitos graves		
	1	(podridão, passado, dano profundo e imaturo), para consumo imediato.		
	1	Embalagem: deverão estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e		
		que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens		
40	Kg	também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.	375	125
41	Kg	Milho Verde:	75	25



		Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos		
		grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro,		
		com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do		
		produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de		
		insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em		
		embalagens limpas, secas, de material que não provocados. Fornecido em		
		ou internas nos produtos de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.		
		Ovo de galinha:		
		Características Gerais: produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob		
		· · · ·		
		inspeção oficial. Descrição do Produto: deve ser tipo 3, de classe A (tamanho		
		grande). Peso por unidade: mínimo 55 g - Casca limpa, íntegra e sem		
		deformação; - Clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas		
		intactas; - Gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento		
		do germe. Embalagem: em bandeja de papelão ondulada, com capacidade para		
40		12 ovos, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o	0.75	405
42	Dz	transporte e armazenamento.	375	125
		Pepino Tipo Japonês:		
		Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao		
		tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter		
		sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o		
		consumo. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou		
		doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS		
		ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e		
		sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
		fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
40	IZ :-	legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos	75	25
43	Kg	de animais ou alimentos.	75	25
		Pera Williams:		
		Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração		
		não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe		
		permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições		
		adequadas para o consumo imediato, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito		
44	Kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	263	87
44	rvy	verde. Sem manchas ou cortes, macias, de tamanho aproximado de 130g. Pêssego:	200	U1
		In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de		
		100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau		
		de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a		
		conservação em condições adequadas para o consumo imediato com polpa		
		firme e intacta; acondicionada em caixa contendo de 11 a 12 dúzias, pesando		
		aproximadamente 22kg; e suas condições deverão estar de acordo com a		
		resolução RDC 272/05 de 20/10/78; com padrões de embalagem da Instrução		
		Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto		
		sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos		
45	Kg	determinados pela ANVISA.	38	12
		Pimentão Amarelo:		
		Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",		
		devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor		
		e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita		
		suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
		para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,		
		sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou		
		outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não		
		apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a		
		casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.		
		Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a		
46	Kg	características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	38	12



	I	ESTADO DE SAO PAULO		1
		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
		Pimentão Verde:		
47	Kg	Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
<u> </u>	9	Pimentão Vermelho:		
48	Kg	Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	38	12
		Quiabo:		
49	Kg	Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA- Kg.	75	25
50	Kg	Repolho Branco: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	300	100
	J	Repolho Roxo: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
51	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	38	12
52	Kg	Tangerina Poncan ou Murcote: Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",	450	150
				20/67



ESTADO DE SÃO PAULO

54	Kg	Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. A manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	75	25
53	Kg	Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny: Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Não serão aceitos frutos imaturos, passados, podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Vagem Manteiga:	1200	400
		devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 7 e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		

3. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 3.1. Os produtos serão fornecidos **PARCELADAMENTE**, sem quantidade mínima exigida, sendo expedida pelo Departamento de Educação, **requisições semanais escritas**, **antecedentes a semana da entrega**, estabelecendo o horário da entrega, quanto forem necessárias para atendimento da Administração Municipal diretamente ao Setor de Compras e Licitações que emitirá a Solicitação/ Pedido de Compra e/ou Nota de Empenho diretamente às Adjudicatárias.
- 3.2. Além da entrega no local designado, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.
- 3.3. Os produtos entregues deverão conter rótulo e embalagens, com todas as informações sobre os mesmos, em língua Portuguesa, na forma aprovada pelo órgão competente. A data de validade e o número do lote deverão estar impressos ou gravados em todas as unidades de apresentação do produto conforme o caso.



ESTADO DE SÃO PAULO

- 3.4. Na falta dos produtos na programação, cabe ao fornecedor comunicar à Administração do Município de Motuca, por escrito, por telefone ou e-mail, a falta e o motivo, até às 8h00min do dia anterior ao da entrega dos produtos.
- 3.5. As quantidades semanais serão determinadas de acordo com as necessidades do Departamento de Educação, sua sazonalidade e também podendo variar de acordo com o cardápio.
- 3.6. Caberá ao Departamento de Educação o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), bem como recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, quantidades e embalagens, devendo a fornecedora substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 3.7. As entregas dos itens deverão ser realizadas às **segundas feiras** em horário a ser indicado nas requisições emitidas pelo Departamento Educação da Prefeitura no <u>Almoxarifado Municipal</u> sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, em horário de expediente do órgão.

4. REPOSIÇÃO DO MATERIAL

- 4.1. O fornecedor deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:
- houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à deterioração;
 - O produto não atender às especificações deste edital:
 - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).
- 4.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

5. TRANSPORTE, CARREGADOR E EMBALAGEM

- 5.1. O acondicionamento e transporte dos produtos deverão ser feitos dentro do preconizado para os produtos e devidamente protegidos do pó e variações de temperatura.
- 5.2. Os gêneros perecíveis que necessitam de refrigeração deverão ser transportados em carros adequados, devidamente refrigerados.
- 5.3. O transporte deverá ser realizado de acordo com a legislação vigente, em condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto.
- 5.4. A conservação dos hortifruti exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, da armazenagem e do gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve permitir a higienização.
- 5.5. As caixas de transporte devem ser plásticas para fácil higienização.

6. <u>GESTOR/FISCALIZAÇAO</u>

- 6.1. O Município, por meio da Secretaria de Educação, através da servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, **Nutricionista** do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-o como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;
- 6.1.1. A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.



ANEXO II – MODELO DE CREDENCIAMENTO

(imprimir em papel timbrado da empresa)

À Prefeitura municip <i>a</i>	AL DE MOTUCA		
A/C – Pregoeiro Municipa PREGÃO PRESENCIAL		CESSO Nº 36/201	18
	(endereço comple	eto), inscrita no (o seu (rep	stabelecida naBairroCEP CNPJ sob o n.°, neste ato presentante/sócio/procurador), no uso de
pela Prefeitura Municipal	sob o n°de Motuca/SP, cor	a nos represen n poderes para fo orrente do Pregão	portador da Cédula de Identidade RG nº. ntar na Licitação em referência, instaurada formular ofertas, lances de preço, recorrer, o em tela, e praticar todos os demais atos
	LOCAL,	de	de 2018.
	 Razã	o Social da Empr	resa

Razão Social da Empresa Nome do responsável/procurador Cargo do responsável/procurador N.º do documento de identidade



ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS LOTE 01 - COTA PRINCIPAL (ITEM 01 A 54) (imprimir em papel timbrado da empresa)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 - PROCESSO Nº 36/2018

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

EMPRESA:		
CNPJ Nº:		
NSC. EST.:		
ENDEREÇO:		
BAIRRO:	CEP:	
CIDADE:		
TELEFONE:	FAX:	
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO:		
BANCO:	AGENCIA:	
Por intermédio de seu representante legal, infra	AGENCIA: -assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL N	l
22/2018, vem apresentar a seguinte proposta de		
	• •	

			DESCRIÇÃO	R\$	R\$
Item	Qtde	Unid.		Unit	Total
1	150	Kg	Abacate: Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900g Grau de maturação adequado para o consumo imediato. Ausência de defeitos graves como podridão, infrutescência passada e fruto amassado. Embalagem: deverão ser entregues a granel em condições frescas e em adequados padrões de qualidade; estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.		
2	300	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: Produto são, destinado ao consumo "in natura", fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
3	150	Kg	Abóbora Cabotiá: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como na forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
4	150	Kg	Abobrinha Menina:		



			ESTADO DE SAO PAULO	1	
			Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao		
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter		
			sua forma e aparência, peso médio entre 150 e 250g, grau de desenvolvimento		
			ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente,		
			insetos, sol ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS		
			ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal,		
			odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e		
			resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de		
			animais ou alimentos.		
			Abóbora Seca:		
			Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao		
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter		
			sua forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano.		
			Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças		
			fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS		
			ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos		
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a		
_	7.5	14.	legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de		
5	75	Kg	animais ou alimentos.		
			Acelga:		
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a		
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
			frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas		
			sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características		
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
6	225	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
			Alface Americana:		
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a		
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
		1	frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,		
1					
1			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características		
_	275	I/	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
7	375	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
7	375	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado:		
7	375	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos,		
7	375	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características		
7	375 225	Kg Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar:		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar:		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características		
8	225	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
8	225	Kg	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Alho Roxo Descascado: Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Almeirão Pão de Açúcar: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		



			ESTADO DE SAO PAULO	
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,	
			adequado para consumo. Tamanho medio variando entre 13 e 18 cm, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem	
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos,	
			amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de	
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá	
			obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem	
			resíduos de animais ou alimentos.	
			Banana Maçã:	
			Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de	
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação	
			adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,	
			apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem	
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos,	
			amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de	
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá	
			obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem	
11	600	Kg	resíduos de animais ou alimentos.	
—	300	1.9	Banana Prata:	
			Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de	
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação	
			adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,	
			apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem	
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos,	
			amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de	
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá	
	000	1.4	obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem	
12	600	Kg	resíduos de animais ou alimentos.	
			Batata beneficiada:	
			Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem	
			lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda,	
			diâmetro transversal maior que 5 cm. Produtos frescos e com grau de maturação	
			que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não	
13	600	Kg	deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	
			Batata Doce:	
			Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com	
			uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e	
			limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta	
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
14	75	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Berinjela:	
			Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas ou	
			picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. Produtos	
			frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o	
			transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com	
15	75	Kg	ausência de sujidades, parasitos e larvas.	
16	38	Kg	Beterraba:	
	3	٠,٩		



			Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	Ι	
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com		
			uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e		
			limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta		
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características		
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de		
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
			Brócolis:		
			Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem		
			traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
			Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.		
			Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e		
			aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de		
			vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem		
			livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de		
			umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades		
			e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		
			microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de		
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de		
			transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de		
			qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado		
17	75	Kg	para as entregas.		
			Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo:		
			Produto são, limpo, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo		
			se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor		
			próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar		
			a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o		
			consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, rachaduras, bolores,		
			sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou		
			outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem		
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem		
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos		
			de fertilizantes. Tamanho entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão		
			recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos profundos. Quanto a		
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
4.5	005	1,	Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
18	225	Kg	alimentos.		
			Cebola:		
			Produto in natura, cebola primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física		
			ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho 3 e coloração uniformes, devendo		
			ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em		
			saco de polipropileno, pesando 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo		
			com a NTA-15 (Decreto nº 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da		
			Instrução Normativa Conjunta Nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).		
19	600	Kg	Embalagem: saco contendo 20 (vinte) Kg.		
			Cenoura:		
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, com		
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com		
			uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente, lisa, com polpa intacta		-
			e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta		
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características		
	000	,,	microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
20	300	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
21	150	Kg	Cheiro-Verde:		
					_



Fresco, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg. Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar firescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e residuos fertilizantes Cuanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e ocro es erd colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e residuos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho u				riesco, de primeira, constituida de fornas verdes, sem traços de descoloração,		
alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg. Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheitar recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, tipicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genu						
sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg. Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de						
transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg. Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e residuos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e residuos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados, estarem liv				· ·	İ	
com outros produtos. De colheita recente. Apresentação: maço com 1 Kg. Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e residuos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e	1					
Chicória: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e					İ	
Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas						
verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e residuos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como a canderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características					İ	
Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem residuos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vígente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características				1		
estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuinos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e residuos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
22 113 Kg alimentos. Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
Chuchu: Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e residuos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	22	113	Ka			
Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		110	1.9		 	
aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1					
manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1					
microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1		1			
23 150 Kg plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características					İ	
Couve Manteiga: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	23	150	Ka			
Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		100	1.09		 	
verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1					
e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características						
isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1					
de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	1		1			
microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de l				microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
24 188 Kg plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	24	188	Kq			
Couve-Flor:						
Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem	1		1			
traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve						
apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são						
permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.						
As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais						
genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de	1		1			
insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade						
externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e						
parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas,						
deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas,						
limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em			1			
carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.			1			
25 75 Kg O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.		75	Kg			
Espinafre:	25		1	Espinafre:	1 1	
	25					
	25			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas		
	25			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.		
26 75 Kg como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo			.,	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim		



			devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas,	
			abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	
27	375	Kg	Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e imaturo); Coloração casca: amarelo esverdeada; coloração polpa: vermelha; Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. Embalagem: devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas - os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento.	
28	8	Kg	Hortelā: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Cor, aroma, sabor e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
29	113	Kg	Inhame: Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	
30	188	Kg	Laranja Pera: Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). Produto são, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.	
31	38	Kg	Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,	



	I	1	ESTADO DE SAO PAULO	<u> </u>	1
			sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou		
			outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem		
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem		
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos		
			de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a		
			legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de		
			animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para		
			alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve		
			estar devidamente uniformizado para as entregas.		
			Maçã Argentina:		
			Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração		
			não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que		
			lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições		
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não		
32	75	Kg	deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.		
		9	Maçã Fuji, Gala ou Golden:		
			Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração		
			não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que		
			lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições		
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não		
22	750	l/~	deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de		
33	750	Kg	tamanho 155.		
			Mamão Havaí ou Formosa:		
			Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (podridão, dano profundo, imaturo e		
			dano mecânico); fruto colorido, só com o pescoço verde, mínimo de 75 % da		
			superfície do fruto amarelada; peso unidade: Havaí de 500 a 670 g e Formosa de		
			1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário		
			múltiplos, imaturidade ou deformação grave. Embalagem: caixas plásticas limpas,		
			secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens		
34	750	Kg	também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.		
			Mandioca:		
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com		
			aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada		
			com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa		
			intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta		
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características		
			microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em		
35	113	Kg	carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.		
			Mandioquinha:		
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com		
			aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e		
			classificada com uniformidade no tamanho entre 10 e 15 cm, ser de colheita		
			recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na		
			casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que		
			possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos		
			fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a		
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.		
			Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
36	75	Kg	alimentos.		
		.5	Maracujá:	<u> </u>	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",		
			devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e		
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita		
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas		
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,		
1		Kg	ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros		
37	150	I KA			



			ESTADO DE SAO PAULO	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho mínimo de 90 g. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Melancia – Peças com Peso Médio de 10Kg:	
			Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se	
			apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor	
			próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
38	1125	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
	20		Melão:	
			Tipo amarelo, Formato oval, Cor da polpa: branca-amarelada, Peso por unidade:	
			1,2 a 2 kg, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e	
			imaturo), para consumo imediato. Embalagem: caixas de papelão ondulada ou	
			caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao	
			produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação	
39	375	Kg	ao produto.	
33	313	ivg	Manga:	
			Tipo: Tommy, peso mínimo 300g, Forma oval, de ápice arredondado, casca	
			grossa, aderente à polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, Cor:	
			vermelho-amarelo-brilhante, Polpa de cor amarela-escura, de textura firme e	
			consistente, com fibras finas e abundantes, ausência de defeitos graves	
			(podridão, passado, dano profundo e imaturo), para consumo imediato.	
			Embalagem: deverão estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e	
40	375	Ka.	que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.	
40	3/3	Kg	Milho Verde:	
			Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos	
			grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com	
			grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem	
			desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas,	
			bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas,	
	7-	17	secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	
41	75	Kg	produtos de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	
			Ovo de galinha:	
			Características Gerais: produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios	
			e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção	
			oficial. Descrição do Produto: deve ser tipo 3, de classe A (tamanho grande). Peso	
			por unidade: mínimo 55 g - Casca limpa, íntegra e sem deformação; - Clara	
			límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; - Gema translúcida,	
			consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe. Embalagem: em	
			bandeja de papelão ondulada, com capacidade para 12 ovos, resistentes, de	
42	375	Dz	modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	
			Pepino Tipo Japonês:	
			Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao	
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter	
			sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o	
			consumo. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou	
43	75	Kg	doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS	
		•	·	



			ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor	
			estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos	
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
			animais ou alimentos.	
			Pera Williams:	
			Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração	
			não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo imediato, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem	
44	263	Kg	manchas ou cortes, macias, de tamanho aproximado de 130g.	
77	200	1.9	Pêssego:	
			In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de	
			100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau	
			de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	
			conservação em condições adequadas para o consumo imediato com polpa firme	
			e intacta; acondicionada em caixa contendo de 11 a 12 dúzias, pesando	
			aproximadamente 22kg; e suas condições deverão estar de acordo com a	
			resolução RDC 272/05 de 20/10/78; com padrões de embalagem da Instrução	
			Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto	
45	38	K.	sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
43	30	Kg	Pimentão Amarelo:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
46	38	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
70	- 55	1.9	Pimentão Verde:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
47	75	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Pimentão Vermelho:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
48	38	Kg	substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
70	50	ı vy	ביים ביים ביים ביים ביים ביים ביים ביים	



			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Quiabo:	
			Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou	
			mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a Resolução	
49	75	Kg	nº 12/78 da CNNPA- Kg.	
43	73	Ng	Repolho Branco:	
			·	
			Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias	
			para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente,	
			apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que	
			são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	
			corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa	
			anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho	
			médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
F 0	200	1/	legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
50	300	Kg	animais ou alimentos.	
			Repolho Roxo:	
			Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e	
			firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias	
			para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente,	
			apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que	
			são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	
			corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa	
			anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho	
			médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
	20	14.	legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
51	38	Kg	animais ou alimentos.	
			Tangerina Poncan ou Murcote:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a	
			manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	
			consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 7	
			e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas,	
52	450	Kg	sem resíduos de animais ou alimentos.	
JZ	730	ı ıvg	Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro,	
			aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. Não	
			apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de	
			origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar	
			sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	
			corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa	
			anormal, aroma e sabor estranhos. Não serão aceitos frutos imaturos, passados,	
			podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a	
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
53	1200	Kg	<u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	
JJ	1200	i vy	Embaiagem. Caixa de piastico, secas, limpas, sem residuos de allimais du	



				ESTADO DI	E SÃO PAUL	.0				
			alimentos.							
5.4	75	V-	Vagem Manteiga: Elevada qualidade, uniformidade na co culinária, devendo s de colheita recente, desenvolvimento q transporte e a cor apresentarem subs casca, estarem ise Tamanho médio e características mi Embalagem: caixa	oloração, taman ser procedentes , abrigadas dos uanto ao tama nservação em c stancia terrosa, ntos de umidade e uniforme. Liv crobiológicas,	ho e conform de vegetais ge raios solares e nho, aroma, condições ade sujidades ou e externa ano re de resídu deverá obe	nação. Própi enuínos e sa e apresentar cor, sabor. equadas par corpos estr irmal, aroma ios de ferti decer a I	rias para o us dios, serem fre um estágio ide A manipulaç a o consumo ranhos aderen e sabor estra lizantes. Qua legislação vig	so na escas, eal de ão, o . Não otes a inhos. nto a gente.		
54	75	Kg	alimentos.				Total	Geral		
							Total	Gerai		
A licita a) O P recebin b) O p c) O P d) Ace e) Que imposto como o f) Que	ente deciderazo de mento da agamenta razo de vita todas e o preço os, taxas es compessos descorres se compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres es compessos descorres de la compesso descorres descorres descorres descorres descorres de la compesso descorres de la compesso descorres de la compesso descorres de la compesso descorres de la compesso descorres de la compesso del compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso del compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso de la compesso d	entrega respecti to devera Validade as cond apresen a, encarga ntos porvoromete	dos produtos ofe va requisição – Or á ocorrer em até 1 da Proposta é d ições estabelecida atado abrange toda gos trabalhistas, p entura concedidos a efetuar a entreg sinatura da Ata de	ertados será s rdem de Forno 5 (quinze) di e (as neste edita as as despesa previdenciário s. a dos produto	semanalme ecimento ou as subsequ) dias I e seus and as incidente s, fiscais, co	ente, todas i emissão d entes às e (não pode exos; s sobre o d comerciais	s as segund da Nota de E ntregas; endo ser infe objeto da lici e gastos co	as feiras Empenho. rior a 60 c tação (a e om transp	dias); exemporte);	plo de
		,	Profissão: Endereço	completo:	,	Rg.: _				Civil: CPF: Fone:
		E-	maill Institucional:							
E-maill	pessoal:									
			LOCAL,	_de	de 20	18.				

Razão Social da Empresa Nome do responsável/procurador Cargo do responsável/procurador N.° do RG. N° CPF.



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS LOTE 02 - COTA RESERVADA (ITEM 55 A 108) (imprimir em papel timbrado da empresa)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 - PROCESSO Nº 36/2018

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS -HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

EMPRESA:	
CNPJ N°:	
INSC. EST.:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	
CIDADE:	ESTADO:
	FAX:
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO:	
BANCO:	AGENCIA:
Por intermédio de seu representante legal,	infra-assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº
22/2018 vem anresentar a sequinte propo	

Item	Qtde	Unid.	DESCRIÇÃO	R\$ Unit	R\$ Total
iteiii	Qiue	Oiliu.	Abacate:	UIIIL	TOLAI
55	50	Kg	Fruto com casca de coloração verde-oliva e brilhante; polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Categoria: Extra. Tamanho: de 600 a 900g Grau de maturação adequado para o consumo imediato. Ausência de defeitos graves como podridão, infrutescência passada e fruto amassado. Embalagem : deverão ser entregues a granel em condições frescas e em adequados padrões de qualidade; estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.		
56	100	Kg	Abacaxi Pérola ou Havaí: Produto são, destinado ao consumo "in natura", fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato. Tamanho entre 1,5 e 1,8 Kg. Não será recebido produto passado e podre, sem coroa, queimado de sol, imaturo, amassado e com polpa escura ou marrom. Isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
57	50	Ka	Abóbora Cabotiá: Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como na forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo. Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas limpas sem resíduos de animais ou alimentos.		
57	50	Kg	sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características		



			ESTADO DE SÃO PAULO	
			Abobrinha Menina:	
			Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao	
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter	
			sua forma e aparência, peso médio entre 150 e 250g, grau de desenvolvimento	
			ideal para o consumo imediato. Isento de lesões provocadas mecanicamente,	
			insetos, sol ou doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS	
			ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal,	
			odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e	
			resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
58	50	Κα	animais ou alimentos.	
30	50	Kg	Abóbora Seca:	
			Produto sadio, suficientemente desenvolvido, com uniformidade quanto ao	
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter	
			sua forma e aparência. Grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano.	
			Isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças	
			fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS	
			ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor	
			estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos	
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
59	25	Kg	animais ou alimentos.	
			Acelga:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a	
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar	
			frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,	
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas	
			sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
60	75	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
- 00	7.5	119	Alface Americana:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a	
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar	
			frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,	
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas	
			sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características	
	4.5-		microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
61	125	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Alho Roxo Descascado:	
			Bulbos sãos, sem réstia, casca e brotos. Não apresentando grãos chochos,	
			ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	
			qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Quanto a características	
62	75	Kg	microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
]			Almeirão Pão de Açúcar:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como, a	
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem estar	
			frescas e isentas de insetos, sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes,	
			enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas	
			sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
63	37	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
64	300	Kg	Banana Nanica (Cavendish):	
04	3UU	r.g	Danana Nanica (Cavencisii).	



			Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de		\neg
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação		
			adequado para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,		
			apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem		
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos,		
			amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de		
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá		
			obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem		
			resíduos de animais ou alimentos.		
			Banana Maçã:		
			Climatizada. Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de		
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação		
			adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,		
			apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem		
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos,		
			amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de		
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá		
			obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem		
65	200	Kg	resíduos de animais ou alimentos.		
	200	1.19	Banana Prata:		\dashv
			<u>Climatizada</u> . Produto são, destinado ao consumo "in natura", com grau de		
			maturação tal que permita suportar transporte, manipulação e conservação		
			adequada para consumo. Tamanho médio variando entre 13 e 18 cm,		
			apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de origem		
			mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Não será aceito o produto com danos profundos, amassados, com podridão e lesão ou mancha em área superior a 1,5 m². Livre de		
			resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá		
66	200	l/a	obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem		
00	200	Kg	resíduos de animais ou alimentos. Batata beneficiada:		
			Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem		
1			lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda,		
1			diâmetro transversal maior que 5 cm. Produtos frescos e com grau de maturação		
			que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições		
67	000	1/2	adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não		
67	200	Kg	deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.		_
			Batata Doce:		
			Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com		
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com		
			uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e		
			limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando		
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta		
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características		
	_		microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de		
68	25	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
			Berinjela:		
			Berinjela extra A - estar com a casca íntegra, sem machucados, sem manchas ou		
			picadas de insetos e cor característica, ser de colheita recente, lisa. Produtos		
			frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o		
	_		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com		
69	25	Kg	ausência de sujidades, parasitos e larvas.		



		1	ESTADO DE SAO PAULO	
			Beterraba:	
			Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e	
			limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta	
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de	
70	12	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
10	12	itg	Brócolis:	
			Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem	
			traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas.	
			Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	
			Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e	
			aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de	
			vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem	
			livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de	
			umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades	
			e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	
			microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem: Caixa de	
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de	
			transporte em carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de	
			qualquer espécie. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado	
71	25	Kg	para as entregas.	
			Caqui Rama Forte, Fuyu ou Giombo:	
			Produto são, limpo, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo	
			se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor	
			próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar	
			a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	
			consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, rachaduras, bolores,	
			sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou	
			outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho entre 6 a 8 cm, com peso mínimo de 100 g. Não serão	
			recebidos frutos imaturos, passados, podres ou com danos profundos. Quanto a	
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
			<u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	
72	75	Kg	alimentos.	
<u> </u>	. ,	9	Cebola:	
			Produto in natura, cebola primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física	
			ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho 3 e coloração uniformes, devendo	
			ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em	
			saco de polipropileno, pesando 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo	
			com a NTA-15 (Decreto nº 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da	
			Instrução Normativa Conjunta Nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).	
73	200	Kg	Embalagem: saco contendo 20 (vinte) Kg.	
			Cenoura:	
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, tamanho entre 14 a 22 cm, com	
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com	
			uniformidade no tamanho e cor, sendo de colheita recente, lisa, com polpa intacta	
			e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta	
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características	
74	100	V~	microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
14	100	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	



	1	ı	ESTADO DE SAO PAULO	
			Cheiro-Verde:	
			Fresco, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que	
			alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos,	
			sem defeitos graves de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e	
			transporte, livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes, livre de mistura	
75	50	Kg	com outros produtos. De colheita recente. <u>Apresentação</u> : maço com 1 Kg.	
		1.9	Chicória:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
			Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como a	
			conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar	
			frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados,	
			estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, odor e sabor estranhos.	
			Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto	
			a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
	_		Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	
76	37	Kg	alimentos.	
			Chuchu:	
			Produto de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com	
			aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiado e classificado com	
			uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta	
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
77	50	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Couve Manteiga:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
			Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, assim como a conformação	
			e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de	
			espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares,	
			estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente. Estarem	
			isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar isento	
			de sujidades, parasitas e larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
78	62	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
		_ Ŭ	Couve-Flor:	
			Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem	
			traços de descoloração, turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve	
			apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são	
			permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.	
			As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais	
			genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de	
			insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa apormal odor e sabor estranbos. Totalmento livres de suidades e	
			externa anormal, odor e sabor estranhos. Totalmente livres de sujidades e parasitas, larvas e resíduos fertilizantes. Quanto a características microbiológicas,	
			deverão obedecer a legislação vigente. Embalagem Caixa de plástico, secas,	
			limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Veículo de transporte em	
			carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de qualquer espécie.	
79	25	Kg	O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	
			Espinafre:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	
80	25	Kg	Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim	



			Lormo menter a confermação a aparência. As verduras prépries para a consume	
			como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas,	
			abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim	
			,	
			como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de	
			terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor	
			estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos	
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
			animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para	
			alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve	
			estar devidamente uniformizado para as entregas.	
			Goiaba Vermelha:	
			Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (dano profundo, podridão, e	
			imaturo); Coloração casca: amarelo esverdeada; coloração polpa: vermelha;	
			Tamanho de 6 a 8 cm de diâmetro. As goiabas deverão apresentar as	
			características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem	
			estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos.	
			Embalagem: devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas -	
			os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas,	
81	125	Kg	não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento.	
			Hortelã:	
			Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas	
			verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	
			Cor, aroma, sabor e tamanho uniformes, típicos da variedade. Não são permitidos	
			defeitos nas verduras que lhe alterem a aparência. As verduras próprias para o	
			consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem	
			frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades,	
			assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas	
			sujas e de terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e	
			sabor estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos	
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
00		17	legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
82	2	Kg	animais ou alimentos.	
			Inhame:	
			Categoria extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de	
			enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e	
			mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de	
00	0.7	17	resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou	
83	37	Kg	agroecológicos.	
			Laranja Pera:	
			Peso médio 200 g (6,5 a 7,5 cm de diâmetro). Produto são, destinado ao consumo	
			"in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho,	
			aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Não serão aceitas podres ou com danos profundos. Quanto a	
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
			Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	
84	62	Kg	alimentos, contendo 10 a 13 dúzias, com aproximadamente 25 Kg.	
			Limão Taiti: Tamanho maior que 5 cm de diâmetro	
			Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se	
			apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor	
			próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a	
85	12	Kg	próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	



	1	1	ESTADO DE SÃO PAULO	Т
			consumo imediato. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,	
		1	sujidades, ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou	
			outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverão obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: Caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
			animais ou alimentos. Veículo de transporte em carroceria fechada, exclusivo para	
			alimentos, sem sujidades de qualquer espécie. O ajudante de transporte deve	
			estar devidamente uniformizado para as entregas.	
			Maçã Argentina:	
			Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração	
			não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que	
			lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não	
86	25	Kg	deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	
			Maçã Fuji, Gala ou Golden:	
		1	Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração	
			não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que	
			lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não	
		1	deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de	
87	250	Kg	tamanho 155.	
			Mamão Havaí ou Formosa:	
			Categoria: Extra; ausência de defeitos graves (podridão, dano profundo, imaturo e	
			dano mecânico); fruto colorido, só com o pescoço verde, mínimo de 75 % da	
			superfície do fruto amarelada; peso unidade. Havaí de 500 a 670 g e Formosa de	
			1,5 a 1,8 Kg. Não será aceito se apresentar podridão, amassados, ovário	
			múltiplos, imaturidade ou deformação grave. Embalagem: caixas plásticas limpas,	
			secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens	
88	250	Kg	também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.	
			Mandioca:	
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	
			aspecto, aroma e sabor da polpa típicos da variedade, beneficiada e classificada	
			com uniformidade no tamanho e cor e ser de colheita recente, lisa, com polpa	
			intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando	
			manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua	
			aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos fertilizantes. Isenta	
			de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a características	
			microbiológicas, deverão obedecer a legislação vigente. Veículo de transporte em	
89	37	Kg	carroceria fechada, exclusivo para alimentos, sem sujidades de gualquer espécie.	
	<u> </u>	1.3	Mandioquinha:	
			Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com	
			aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, beneficiada e	
			classificada com uniformidade no tamanho entre 10 e 15 cm, ser de colheita	
			recente, lisa, com polpa intacta e limpa. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na	
			casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que	
			possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de sujidades, TERRA e resíduos	
			fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto a	
			características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	
		1	Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou	
90	25	Kg	alimentos.	
		1.,9	Maracujá:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
91	50	Ka		
וע	ου	Kg	para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	



			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho mínimo de 90 g. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de	
			plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Melancia – Peças com Peso Médio de 10Kg:	
			Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se	
			apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor	
			próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
00	075		microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
92	375	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Melão:	
			Tipo amarelo, Formato oval, Cor da polpa: branca-amarelada, Peso por unidade:	
			1,2 a 2 kg, Ausência de defeitos graves (podridão, passado, dano profundo e	
			imaturo), para consumo imediato. <u>Embalagem:</u> caixas de papelão ondulada ou	
			caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao	
00	405	17.	produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação	
93	125	Kg	ao produto.	
			Manga:	
			Tipo: Tommy, peso mínimo 300g, Forma oval, de ápice arredondado, casca	
			grossa, aderente à polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, Cor:	
			vermelho-amarelo-brilhante, Polpa de cor amarela-escura, de textura firme e	
			consistente, com fibras finas e abundantes, ausência de defeitos graves	
			(podridão, passado, dano profundo e imaturo), para consumo imediato. Embalagem: deverão estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e	
			que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. As embalagens também	
94	125	Kg	deverão assegurar uma adequada conservação ao produto.	
37	120	ı vy	Milho Verde:	
			Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos	
			grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com	
			grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem	
			desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas,	
			bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas,	
			secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	
95	25	Kg	produtos de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	
		.5	Ovo de galinha:	
			Características Gerais: produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios	
			e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção	
			oficial. Descrição do Produto: deve ser tipo 3, de classe A (tamanho grande). Peso	
			por unidade: mínimo 55 g - Casca limpa, íntegra e sem deformação; - Clara	
			límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; - Gema translúcida,	
			consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe. Embalagem: em	
			bandeja de papelão ondulada, com capacidade para 12 ovos, resistentes, de	
96	125	Dz	modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	
			Pepino Tipo Japonês:	
			Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao	
			tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter	
			sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o	
97	25	Kg	consumo. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou	
			<u> </u>	



			doenças fitopatológicas. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS	
			ADERENTES A CASCA. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor	
			estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e resíduos	
			fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
			legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
			animais ou alimentos.	
			Pera Williams:	
			Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração	
			não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo imediato, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não	
			deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem	
98	87	Kg	manchas ou cortes, macias, de tamanho aproximado de 130g.	
			Pêssego:	
			In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho mínimo de	
			100g e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau	
			de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	
			conservação em condições adequadas para o consumo imediato com polpa firme	
			e intacta; acondicionada em caixa contendo de 11 a 12 dúzias, pesando	
			aproximadamente 22kg; e suas condições deverão estar de acordo com a	
			resolução RDC 272/05 de 20/10/78; com padrões de embalagem da Instrução	
			Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto	
			sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos	
99	12	Kg	determinados pela ANVISA.	
			Pimentão Amarelo:	
			Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
100	12	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
			Pimentão Verde:	
		1	Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
			para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
		1	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
			substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
			isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos	
			de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características	
			microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de	
101	25	Kg	plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.	
		1.3	Pimentão Vermelho:	
		1	Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinada ao consumo "in natura",	
			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
			sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita	
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
		1	para o consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
			ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
102	12	Kg	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
		9	The process of the pr	<u> </u>



substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Quiabo: Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou	
de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Quiabo:	
microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Quiabo:	
plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos. Quiabo:	
Quiabo:	
Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou	
mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes) de acordo com a Resolução	
103 25 Kg nº 12/78 da CNNPA- Kg.	
Repolho Branco:	
Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e	
firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias	
para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente,	
apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que	
são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	
corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa	
anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho	
médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
legislação vigente. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
104 100 Kg animais ou alimentos.	1
Repolho Roxo:	
Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e	
firmes. É indispensável uniforme na coloração, tamanho e conformação. Próprias	
para consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, de colheita recente,	
apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que	
são próprios da variedade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	
corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho	
médio e uniforme. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a	
legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de	
105 12 Kg animais ou alimentos.	
Tangerina Poncan ou Murcote:	
Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura",	
devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau ideal no tamanho, aroma, cor e	
sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a	
manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	
consumo. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades,	
ferrugem, lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros	
defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não apresentarem	
substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem	
isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho entre 7	
e 8 cm. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características	
microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Não serão aceitos frutos	
podres ou com danos profundos. <u>Embalagem</u> : caixa de plástico, secas, limpas,	
106 150 Kg sem resíduos de animais ou alimentos.	1
Tomate Carmem, Débora, Italiano ou Fanny:	
Produto sãos, limpos, de boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tamanho maior ou igual a 5 cm de diâmetro,	
aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita	
suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	
para o consumo imediato, devendo apresentar de 30 a 90% da cor final. Não	
apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, lesões de	1
origem mecânica ou provocadas por insetos ou outros defeitos que possam alterar	1
sua aparência e qualidade. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou	1
corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa	1
anormal, aroma e sabor estranhos. Não serão aceitos frutos imaturos, passados,	1
anomal, aroma o sabor social most rias contos mates mates, passados,	1
podres, com danos profundos. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.	



ESTADO DE SÃO PAULO

			ESTADO DE SAO PAULO		
			Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou alimentos.		
				+-+	
			Vagem Manteiga: Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor. A manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentarem substancia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes. Quanto a características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: caixa de plástico, secas, limpas, sem resíduos de animais ou		
108	25	Kg	alimentos.		
			Total Geral	1	
O Praz cebimer O paga O Praz Aceita Que o postos, mo os o Que se	ato da res amento do to de Val todas as preço ap taxas, e lescontos e compro	trega de spectiva deverá idade condiçoresenta encargo se porver mete a de spectiva de la condición de la condi	os produtos ofertados será <u>s</u> emanalmente, todas as segundas feira requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenhocorrer em até 15 (quinze) dias subsequentes às entregas; la Proposta é de () dias (não podendo ser inferior a 6 ões estabelecidas neste edital e seus anexos; ado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (s trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com trantura concedidos. efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua pronatura da Ata de Registro de Preços:	no. 60 dias); (a exemp nsporte),	olo de
me:			Nacionalidade:,	Estado	Civil:
			Profissão:, Rg.:	2 2	CPF:
		,	Endereço completo:		Fone:
		_ E-m	aill Institucional:		
		···			

> Razão Social da Empresa Nome do responsável/procurador Cargo do responsável/procurador N.° do RG. N° CPF.

LOCAL, _____ de ____ de 2018.

E-maill pessoal:



ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO (imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À PREFEITURA MUNIC	PAL DE MOTUCA
A/C – Pregoeiro Munic PREGÃO PRESENCIA	ipal AL N° 22/2018 - PROCESSO N° 36/2018
	(Razão Social da Empresa), estabelecida naBairroCEP (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:
as penas da Lei, que c	<u>DECLARAR</u> , para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob umpre plenamente aos requisitos de habilitação.
	Por ser verdade assina a presente.
	LOCAL, de de 2018.
	Razão Social da Empresa Nome do responsável/procurador Cargo do responsável/procurador N° do documento de identidade

OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.



ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO (imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO DE LICITAR OU DE CONTRATAR

À PREFEITURA MUNICIPA	L DE MOTUCA
A/C – Pregoeiro Municipa PREGÃO PRESENCIAL	 Nº 22/2018 - PROCESSO Nº 36/2018
	(Razão Social da Empresa), estabelecida naBairroCEP, (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.°, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:
as penas da Lei, que não Pública.	<u>DECLARAR</u> , para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob está impedida de participar de licitação ou de contratar com a Administração
	Por ser verdade assina a presente.
	LOCAL, de de 2018.
	Razão Social da Empresa Nome do responsável/procurador Cargo do responsável/procurador N° do documento de identidade



ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO (imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À PREFEITURA MUNICIPA	AL DE MOTUCA					
A/C – Pregoeiro Municipa PREGÃO PRESENCIAL		ESSO Nº 36/20	18			
(Razão Social da Empre completo), inscrita no CN Sr(a), SSP/SP e do CPF nº DECLARAR, para fins de em enquadrada na situaç declaro conhecer na ínte desempate no procedime	IPJ sob o n.º	/, por i portador do doc suas atribuições ocesso licitatório nos termos da	ntermédio de umento de id s legais, vem o em pauta, s Lei Complen	e seu repre dentidade F : sob as pen nentar 123/	esentante RG nº as da Lei /2006, cuj	legal o (a) , que está os termos
	Por ser verd	dade, assina a p	oresente.			
	LOCAL,	de	de 2018.			
-		Social da Empi				
		responsável/pro responsável/pro				
	•	cumento de ider				

OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.



ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO (imprimir em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO ART. 7°, INCISO XXXIII, CF.

À Prefeitura municip <i>a</i>	AL DE MOTUCA
A/C – Pregoeiro Municipa PREGÃO PRESENCIAL	 N° 22/2018 - PROCESSO N° 36/2018
	(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:
observância do disposto r nciso V, do art. 27 da L	DECLARAR , para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob tá em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à no inciso XXXIII, do art. 7° da Constituição Federal, e, para fins do disposto no ei Federal n°. 8.666/93, acrescido pela Lei n°. 9.854/99, que não emprega m trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis
Ressalva: emprega meno	r, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (). rmativo, assinalar a ressalva acima) Por ser verdade assina a presente.
	LOCAL, de de 2018.
	Razão Social da Empresa
	Nome do responsável/procurador
	Cargo do responsável/procurador
	N° do documento de identidade



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IX – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº /2018

PREGÃO PRESENCIAL Nº 22/2018 - PROCESSO Nº 36/2018

Aos () dias do mês dedo ano de 2018 (dois mil e dezoito), presente de um lado o
MUNICÍPIO DE MOTUCA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de
Motuca, Estado de São Paulo, sita na com sede na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP, inscrita
no C.N.P.J. Nº 68.319.987/0001-45, neste ato legalmente representada pelo seu Prefeito Municipal, o
Sr. JOÃO RICARDO FASCINELI, brasileiro, casado, professor, portador da cédula de identidade RG
nº e registrado junto ao Cadastro de Pessoas Físicas (CPF/MF) nº, daqui por diante
denominado simplesmente, "PREFEITURA" e por força da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei
Complementar n.º 123/2006, Decreto Municipal nº 568/2007 alterado pelo Decreto nº 1.245, de 08 de
Dezembro de 2017, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal
n.º 8.666/1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, em
face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº 22/18, para registro de
preços, adjudicado em dede 2018 e publicado na Imprensa emdede 2018,
resolve REGISTRAR O PREÇO dos HORTIFRUTI conforme homologação do Pregão Presencial nº
22/18, à empresa, inscrita no CNPJ sob n°, I.E. nº, estabelecida na
Rua/Av, nº, Bairro, cidade de, Estado de, Cep:, neste ato
representada por seu representante legal, o Sr.(a), nacionalidade, estado civil, profissão,
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº,
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS
residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av, nº, Bairro, Cep, portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito (a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL

Cláusula 1ª) – <u>DO OBJETO E PREÇOS:</u>

- **1.1.** Constitui objeto da presente Ata o registro de preço(s) do(s) item(s) dela constante(s), nos termos do artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 ulteriores alterações e do Decreto Municipal n° 568/2007.
- **1.2.** O(s) preço(s) registrado(s) tem caráter de orientação (preço máximo), cabendo aos Órgãos Participantes à obrigação de promover pesquisa de mercado antes da utilização desta Ata, pesquisa essa cujo resultado deverá constar do campo próprio da requisição.
- **1.3.** O(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao(s) seguinte(s) item(s):

Item	Qtde.	Unid.	DESCRIÇÃO	R\$ Unit	R\$ Total
			num		
			Total Geral		

Cláusula 2^a) – <u>DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:</u>

2.1. O objeto da presente licitação será recebido de forma parcelada, acompanhada da respectiva



ESTADO DE SÃO PAULO

nota fiscal eletrônica/fatura.

- **2.2.** A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.
- **2.3.** A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.
- **2.5.** As **entregas deverão ser efetuadas semanalmente**, todas as **Segundas Feiras**, a partir do recebimento da respectiva requisição Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.
- **2.6**. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.
- **2.7.** Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.
- **2.8.** O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.
- **2.9.** O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.
- **2.10.** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- **2.11.** O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.
- **2.12.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

Cláusula 3ª) - DAS SANÇÕES:

- **3.1.** A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei Federal n° 8.666/93 e alterações posteriores.
- **3.2.** De conformidade com art. 86 da Lei Federal n°. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal n°. 8.666/93 e alterações posteriores.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **3.3.** Nos termos do art. 87 da Lei Federal n°. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:
- a) Advertência:
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- **3.4.** Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- **3.5.** Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

Cláusula 4a) - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

4.1. O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

Cláusula 5ª) - DA LICITAÇÃO:

5.1. Para a contratação do fornecimento objeto deste instrumento, foi realizada licitação na modalidade de **Pregão Presencial sob o nº 22/2018** aberta pelo Edital do **Processo nº 36/2018**.

Cláusula 6^a) – <u>DO GESTOR/ FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO:</u>

- **6.1.** O MUNICÍPIO, por meio do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-a como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;
- **6.1.1.** A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

Cláusula 7^a) – <u>DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:</u>

- **7.1.** Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias após a** apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado a execução dos serviços.
- **7.2.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.
- **7.3.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.



ESTADO DE SÃO PAULO

7.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

7.5. Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

Cláusula 8^a) – DA ENTREGA:

- **8.1.** As entregas dos produtos objeto desta licitação deverão ser entregues no <u>Almoxarifado Municipal</u> sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.
- **8.2.** A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados clausula segunda, de acordo com o recebimento da ordem de fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.
- **8.3.** A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

Cláusula 9^a) – <u>DO CONTROLE E ALTERAÇÕES DOS PREÇOS</u>:

- **9.1.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal n° 568 de 06 de Março de 2007.
- **9.2.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:
- **9.2.1.** Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- 9.2.2. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido:
- **9.2.3.** Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.
- **9.3.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:
- 9.3.1. Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;
- **9.4.** Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- **9.5.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

Cláusula 10) – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PRECOS DO PROPONENTE:

- **10.1.** O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal n° 568 de 06 de Março de 2007, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.
- 10.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as



ESTADO DE SÃO PAULO

providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

Cláusula 11) - DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS:

11.1. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:

11.1.1. por decurso de prazo de vigência;

11.1.2. quando não restarem fornecedores registrados.

Cláusula 12) – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

12.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 - Ficha 102 - Fonte de Recurso 01 - Próprio

R\$ 66.860,00 (Sessenta e Seis Mil, Oitocentos e Sessenta Reais)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 - Ficha 103 - Fonte de Recurso 02 - Merenda Estadual

R\$ 8.344,60 (Oito Mil, trezentos e quarenta e quatro reais e sessenta centavos)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 - Ficha 104 - Fonte de Recurso 05 - Merenda Federal

R\$ 1.363,20 (um mil, trezentos e sessenta e três reais e vinte centavos)

02.03.06 - MERENDA ESCOLAR

02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 - Ficha - Fonte de Recurso 05 - Quese

R\$ 34.709,73 (trinta e quatro mil, setecentos e nove reais e setenta e três centavos)

12.2. Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.

Cláusula 13) – <u>DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL</u>:

13.1. O objeto do futuro contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

Cláusula 14) – <u>DO FOR</u>O:

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

Cláusula 15) - DAS CONDIÇÕES GERAIS:

- **15.1.** Correrão por conta e risco da DETENTORA DA ATA todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, de acordo com artigo 71 da Lei 8.666/93.
- **15.2.** O presente Termo de Compromisso e/ou Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93, sendo recebido e aceito pela DETENTORA DA ATA todos os direitos inerentes ao Município para a rescisão administrativa prevista no artigo 78, do mesmo diploma legal.
- **15.3**. O Município se reserva ao direito de inspecionar o objeto, podendo recusá-lo ou solicitar sua substituição.
- **15.4.** Não poderá a DETENTORA DA ATA ceder ou transferir este contrato, no todo ou em parte, sem expressa anuência do Município.
- **15.5**. Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "Autorização de Fornecimento" e ou Nota de Empenho, dos quais constarão todas as especificações necessárias.



ESTADO DE SÃO PAULO

- **15.6.** O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva nota de empenho.
- **15.7.** Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens do Anexo I do **Edital do Processo nº 36/2018**, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO.
- **15.8.** No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe faculta a Lei.
- **15.9**. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 03 (três) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Motuca/SPdede 2018.	
PREFEITO MUNICIPAL	NOME EMPRESA/DETENTORA ATA
Testemunhas:	



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO X

(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N.º (DE ORIGEM):

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n.º 709, de 14 de janeiro de 1.993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

LOCAL E DATA:

CONTRATANTE: (nome, cargo, e-mail e assinatura) **CONTRATADA:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XI

(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)

ANEXO LC-02 - CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP
CONTRATADA:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS -
HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE
MOTUCA/SP.
Nome:
Cargo:
RG n°:
CPF nº:
Endereço (*):
Telefone:
E-mail Institucional:
E-mail pessoal (*):
(*) Não deve ser o endereço/e-mail do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço/e-mail onde poderá ser
encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.
choontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.
Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP
Nome:
Cargo:
Endereço Comercial do Órgão/Setor:
Telefone e Fax:

E-mail Institucional:

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XII

(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos guando requisitados.

LOCAL e DATA:

CONTRATANTE: (nome, cargo, e-mail e assinatura) **CONTRATADA:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)