

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TACIBA**  
**CNPJ: 55.354.302/0001-50**

DIGITAÇÃO ELETRÔNICA DA PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL

SEQUENCIA: 10

Data Abertura: 25/06/2019 Hrs: 09:00

Data Abertura: 25/06/2019 Hrs: 09:00

Local Entrega: COZINHA PILOTO, RUA JOSÉ

Observação:

MANOEL DA SILVA, S/N

NOME / RAZÃO SOCIAL

[REDACTED]

CPF/CNPJ

[REDACTED]

| ITEM | PRODUTO   | QDE. REQUIS. | UNII VL. UNITÁRIO | VL. TOTAL MARCA |
|------|---|--------------|-------------------|-----------------|
| 1    | Abacate - Formato piriforme, com casca verde e polpa amarela; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos, como: podridão, passado, ferido, queimado de sol grave; defeito de casca grave ou danificação por praga. Acondicionado em embalagens e caixas apropriadas para o transporte.  | 300.0000     | KG                | 0.00            |
| 2    | Abacaxi Perola - De 1ª Qualidade, tamanho grande, polpa com coloração branca perola, formato cônico e casca c/ espessura fina; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos, como: podridão, amassado, sem coroa, fascinação grave; fermento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol grave. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagens apropriado para o transporte. | 1500.0000    | KG                | 0.00            |

|   |                     |             |
|---|---------------------|-------------|
| <p>3 Abóbora Paulista/Paulistinha - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produto fresco; deverá apresentar odor agradável, formato cilíndrico, casca fina, lisa e de coloração creme c/estrias verdes e polpa creme alaranjada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos fermento, manchado ou podridão.</p>  | <p>350.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |
| <p>4 Acelga - Produto de 1ª Qualidade, coloração e formato preservados, folhas alongadas e sem presença de larvas e parasitas. Apresentando coloração branco creme e nervuras brancas; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; não podendo apresentar os defeitos como: podridão, manchado e murcho; acondicionadas em sacos plásticos descartáveis e transparente, no máximo cinco maços por saco.</p>   | <p>300.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |
| <p>5 Alho - Tipo extra - O produto deverá apresentar coloração do catafilo externo branco c/ listras roxas; A coloração da película do bulbilho branca; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento; passado ou quebrado grave (ausência de mais de 50% dos bulbilhos), e nem machucados, perfurado, muito maduro, e nem muito verde. O produto deve estar intacto, embalados de acordo com a solicitação em sacos de 5 kg. Na nota fiscal deverão constar as seguintes informações: o número da empresa credenciada que emitiu o certificado de classificação vegetal do produto (número do lote tem que estar relacionado na embalagem), o tipo e a marca do produto.</p> | <p>600.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |
| <p>6 Banana Maçã - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa: branca, sendo esta firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. Odor característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e fermento.</p>   | <p>1000.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |
| <p>7 Banana Nanica - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa creme pálida; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e fermento.</p>  | <p>5500.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |

|   |              |      |
|---|--------------|------|
| 8 Batata Inglesa - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme de 1ª qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.   | 5000.0000 KG | 0.00 |
| 9 Beterraba - Formato globular; casca com coloração vermelho arroxeado; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, passado, murcho e ferimento. Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em sacos de 10 kg.   | 900.0000 KG  | 0.00 |
| 10 Caqui - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Apresentando formato achatado, casca com coloração vermelha; polpa com coloração amarelo parda e textura mole; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, ferimento, imaturo ou passado. Acondicionados em caixas próprias para o transporte sem que haja danos na fruta.                            | 200.0000 KG  | 0.00 |
| 11 Cebola branca; de 1ª Qualidade; compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho, e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando casca e polpa com coloração branca; o produto deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno ou podridão. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte.   | 2500.0000 KG | 0.00 |
| 12 Cenoura - Tamanho regular de 1ª Qualidade, fresca, tamanho regular de 1ª Qualidade compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes casca com coloração alaranjada escura, textura lisa; formato cilíndrico e coração pouco evidente; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, murcho, ferimento; ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave, ou quebrado. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte. | 2000.0000 KG | 0.00 |
| 13 Chuchu - Tamanho regular de 1ª Qualidade; compacto e firme, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, murcho, passado; deformação grave, ferimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em caixas próprias para o transporte.  | 600.0000 KG  | 0.00 |

|    |  |              |      |
|----|--|--------------|------|
| 14 | Couve Flor - Produto de 1ª qualidade, coloração e formato preservado, sem presença de sujidade, larvas ou outros parasitas. Apresentando inflorescência com formato globular a semi globular; coloração branca a branco creme; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão ou ferimento.   | 350.0000 KG  | 0.00 |
| 15 | Espinafre - De 1ª Qualidade, na cor verde escuro brilhante; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos como: amarelado, murcho; Devesa dispor de formato uniforme, folhas sem presenças de sujidades, e isento de larvas e parasitas. Acondicionadas em sacos plásticos descartáveis e transparentes, no máximo cinco maços por saco.  | 300.0000 MÇ  | 0.00 |
| 16 | Laranja Pera - Formato esférico, casca com coloração verde alaranjada; textura levemente áspera e ausência de umbigo; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, ferimento; murcho e imaturo.   | 5000.0000 KG | 0.00 |
| 17 | Maçã Nacional - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânico. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa.   | 4520.0000 KG | 0.00 |
| 18 | Mamão Formosa - Tamanho regular de 1ª Qualidade aspecto: globoso, misto, verdes e maduros; cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.  | 730.0000 KG  | 0.00 |
| 19 | Mandioquinha - De 1ª Qualidade, tubérculo deve ter aspecto alongado, cheiro e sabor próprios e com cozimento garantido, aspecto firme, isenta de material terroso, sem parasitas e mofo, e sem paredes arroxeadas, acondicionadas em sacos plásticos transparentes.  | 310.0000 KG  | 0.00 |
| 20 | Maracujá - De 1ª Qualidade, livre de sujidades, de larvas e parasitas; apresentando formato globuloso e casca lisa com coloração amarela; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, imaturo, ferimento, passado, deformação grave ou seco; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, grande quantidade de polpa. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa. | 740.0000 KG  | 0.00 |

|  |              |      |
|--|--------------|------|
| <p>21 Melancia - De 1ª Qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, media (com peso unitário variando de 7 a 10 kg); com polpa vermelha e presença de sementes; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca; isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.</p> | 1860.0000 KG | 0.00 |
| <p>22 Melão - Tamanho regular de 1ª Qualidade; formato ovalado a elíptico, com casca pouco rugosa a rugosa e de cor amarelada; e polpa branco-esverdeada a creme; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, passado, imaturo ou ferido; classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.</p>   | 600.0000 KG  | 0.00 |
| <p>23 Pera - Tamanho regular de 1ª qualidade, com polpa firmes e intactas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico. Formato globular a piriforme, coloração da casca verde a verde-amarelada; e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como fermento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa; acondicionadas em caixas de 18 kg própria para o transporte sem que haja danos na sua parte externa.</p>   | 1500.0000 KG | 0.00 |
| <p>24 Poncã/Tangerina/Ponkan - De ótima Qualidade, compacta, fresca e firme; isenta de sujidades; Formato Arredondado com Achatamento Nos Polos, Casca Fina e Solta; Com Coloração Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presença de Muitas Sementes; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e cor; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Passado, Imaturo, Ferimento e Dano Por Praga; devendo ser bem desenvolvida. Deve ser acondicionada em embalagem apropriada.</p>  | 1500.0000 KG | 0.00 |

|  |                      |             |
|--|----------------------|-------------|
| <p>25 Tomate - 1ª Qualidade, aspecto globoso - mista: com verdes e maduros. Com polpa firme e intacta; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; não apresentar os defeitos: lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades; sem presença de material terroso e umidade externa anormal; classificados como legumes graúdos e polpas firmes, sem a presença de larvas e parasitas. Acondicionada em embalagens própria para o transportes.</p>  | <p>3000.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |
| <p>26 Vagem - Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, sem rachaduras, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Casca com coloração verde clara; com perfil semi-arqueado e ausência de fio; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: ferimento, murcho, podridão e passado.</p>   | <p>432.0000 KG</p>   | <p>0.00</p> |
| <p>27 Repolho - Tamanho regular de 1ª qualidade, sem cortes, verde, cabeça arredondada; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, dano por praga; devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, livres de presença de larvas e parasitas, acondicionadas e sacos plásticos próprio para o transporte.</p>   | <p>1500.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |
| <p>28 Ovos - Produto de ótima qualidade; de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 50 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas; Acondicionados em bandeja com 30 ovos.</p>  | <p>2000.0000 BDI</p> | <p>0.00</p> |
| <p>29 Bife - Cor, sabor e odor próprios, firme, consistente, e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Corte - de 1 a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes, resistentes, e grampeadas mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente a temperatura exigida pela ANVISA.</p> | <p>1000.0000 KG</p>  | <p>0.00</p> |

|   |                     |             |
|---|---------------------|-------------|
| <p>30 Carne em Cubos - Cubos tamanho médio de 3x3x3cm, resfriada ou fresca, transportada e conservada a temperatura não superior a 7°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, sem manchas esverdeada, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes resistentes, grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.</p>                                       | <p>3500.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |
| <p>31 Carne Moída - Isentos de Tecidos Inferiores (cartilagens, Ossos e Outros); deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las, ou encobrir algumas substancias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor característicos. Corte: passada no moedor, sendo carne de 2ª sem sofrer congelamento, apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes e resistentes grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA</p> | <p>8000.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |
| <p>32 Iscas de Carne - Deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substancias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir algumas substancias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida.<br/>Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor - próprio. Corte - de 1,5 de a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plástica atóxica transparentes resistentes grampeada mecanicamente, contendo 5kg. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.</p>   | <p>3500.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |
| <p>33 Coxa e Sobrecoxa - Produto de 1ª Qualidade, tamanho médio e padronizado e congelado. Com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica e apropriada para alimentos. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA</p>   | <p>5000.0000 KG</p> | <p>0.00</p> |

|  |              |      |
|--|--------------|------|
| <p>34 Empanado à Base de Carne de Frango com Cenoura - Carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cenoura. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades. Peso por unidade; 20 a 25g. Armazenar o produto em ambiente refrigerado a -12°C ou mais frio. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada.</p>  | 760.0000 KG  | 0.00 |
| <p>35 Hambúrguer de Carne Bovina (Com Sal) - Composto de carne bovina, água, gordura bovina. Não conter Glúten. Pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas entrefolhadas; acondicionado em caixa de papelão reforçada; rotulo contendo, data fab/val/peso, carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C (menos doze graus negativos) a - 18°C (menos dezoito graus negativos). A embalagem secundária não deve estar violada.</p> | 1000.0000 KG | 0.00 |
| <p>36 Linguiça Calabresa - Produto de 1ª qualidade. Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor característico; embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; respeitando sempre temperatura, que não haja embalagens violadas, e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).</p>   | 1000.0000 KG | 0.00 |
| <p>37 Linguiça Toscana - Produto de 1ª Qualidade (porção de 50g - 1 unidade). Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria flexível; embalagem secundaria: caixa de papelão reforçado. Respeitando sempre a temperatura, que não haja embalagens violadas e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).</p>   | 1500.0000 KG | 0.00 |



|  |              |      |
|--|--------------|------|
| <p>38 Peito de Frango - Carne de frango, produto de 1ª qualidade sem osso e sem pele, com no máximo 9% de gordura, congelado; transportada e conservada a temperatura de -18°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos.</p>   | 4800.0000 KG | 0.00 |
| <p>39 Pernil Sem Osso - Pernil suíno de primeira qualidade, sem osso e sem pele, pouca gordura. Isentas de aditivos, ou substâncias estranhas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Respeitando atenciosamente a temperaturas exigida pela ANVISA.</p>   | 2000.0000 KG | 0.00 |
| <p>40 Presunto Cozido Fatiado - Produto de 1ª Qualidade, sem capa de gordura (magro); Resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária de plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.</p> | 1550.0000 KG | 0.00 |
| <p>41 Queijo Mussarela Fatiado - Produto de 1ª qualidade, transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.</p>   | 1550.0000 KG | 0.00 |



Assinatura do Responsável