



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **EDITAL DE RETIFICAÇÃO**

### **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 10/2019- DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 03/2019- CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2019**

JOÃO BOSCO BORGES, Prefeito Municipal de Itatinga, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, vem pelo presente **RETIFICAR as quantidades em todo o edital dos itens 01 (cheiro verde), 07 (cenoura), 09 (chuchu), 10 (abobrinha brasileira), 11 (cebola), 13 (pepino caipira), e 16 (vagem macarrão)**, que tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações constantes do Anexo I.

#### **1) ONDE SE LÊ:**

Item	Qtd e até	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01	548	KG	<b>CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)</b> (...)	R\$ 14,70	R\$ 8.055,60
07	2690	KG	<b>CENOURA</b> (...)	R\$ 4,50	R\$ 12.105,00
09	1235	KG	<b>CHUCHU</b> (...)	R\$ 4,50	R\$ 5.557,50
10	1930	KG	<b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b> (...)	R\$ 4,20	R\$ 8.106,00
11	1018	KG	<b>CEBOLA</b> (...)	R\$ 5,20	R\$ 5.293,60
13	1096	KG	<b>PEPINO CAIPIRA</b> (...)	R\$ 3,80	R\$ 4.164,80
16	559	KG	<b>VAGEM MACARRÃO</b> (...)	R\$ 10,00	R\$ 5.590,00

#### **LEIA-SE:**

Item	Qtd e até	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01	550	KG	<b>CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)</b> Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. O cheiro verde deverá ser lavado com água corrente potável, higienizado com sanitizante próprio para hortaliças, após secar bem, picar e embalar. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente lacrado com capacidade de 500g.	R\$ 14,70	R\$ 8.085,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

07	2728	KG	<b>CENOURA</b> Características Gerais: a cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 4,50	R\$ 12.276,00
09	1238	KG	<b>CHUCHU</b> Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 4,50	R\$ 5.571,00
10	1933	KG	<b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b> Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 4,20	R\$ 8.118,60
11	1023	KG	<b>CEBOLA</b> Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código	R\$ 5,20	R\$ 5.319,60



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.		
13	1246	KG	<b>PEPINO CAIPIRA</b> Características Gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 3,80	R\$ 4.734,80
16	584	KG	<b>VAGEM MACARRÃO</b> Características Gerais: a vagem própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS</b> deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 10,00	R\$ 5.840,00

4) Ficam RATIFICADAS as demais cláusulas editalícias do presente certame.

JOÃO BOSCO BORGES  
Prefeito Municipal

**Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos 28/01/2019.**

\_\_\_\_\_  
**Pregoeira**