



## AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão Municipal de Licitação, com sede na Rua Tenente Almeida, 265 – Centro, faz saber que se encontra aberto o **Pregão Presencial n.º 18/2020**, DESTINADO AO REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE.

A entrega dos envelopes e Credenciamento será a partir das **09h00min do dia 03 de abril de 2020**.

Mais informações:

- Presencialmente no Paço Municipal, Departamento de Licitações
- Pelo telefone: (15) 3278-9700, Ramal 217 – Licitações
- Pelo e-mail: [licitacao@pilardosul.sp.gov.br](mailto:licitacao@pilardosul.sp.gov.br)
- Pelo site: [www.pilardosul.sp.gov.br](http://www.pilardosul.sp.gov.br)

Pilar do Sul – SP, 19 de março de 2020.

RAFAEL BUENO RIBEIRO

Encarregado de Licitações



## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020 - REGISTRO DE PREÇOS

### EDITAL DE LICITAÇÃO

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 7608/2019

#### 1) **PREÂMBULO**

1.1 A PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL torna público para conhecimento dos interessados que na sala do Departamento de Licitações, localizada na Rua Tenente Almeida, nº 265, Pilar do Sul/SP, será realizada licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL objetivando REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, suplementarmente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar 147 de 7 de agosto de 2014, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 Os documentos referentes ao CREDENCIAMENTO, e os envelopes nº 1 - "PROPOSTA" e nº 2 - "HABILITAÇÃO" serão recebidos pelo Pregoeiro, no Departamento de Licitações, localizada na Rua Tenente Almeida, nº 265, Pilar do Sul/SP, às **09h00min do dia 03 de abril de 2020**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro, se dará a seguir, no mesmo dia e local nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus anexos.

1.3 Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

- I. TERMO DE REFERÊNCIA;
- II. MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL - Cota Principal
- III. MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL - Cota Reservada
- IV. MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;
- V. MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- VI. MODELO DE PROCURAÇÃO;
- VII. MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- VIII. TERMO DE CIENCIA E NOTIFICAÇÃO;
- IX. DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL;
- X. DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME OU EPP;
- XI. DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA SERVIDOR;
- XII. COMPROVANTE RETIRADA DE EDITAL.

#### 2) **DO OBJETO**

2.1 A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE **ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE** para o Centro de atenção Psicossocial – CAPS, do Município de Pilar do Sul, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

2.2 As quantidades constantes no Anexo I são estimativas de consumo, **não se obrigando a Administração à aquisição total.**

2.3 As empresas interessadas deverão ter pleno conhecimento dos termos constantes deste Pregão Presencial e das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e de seu integral cumprimento.

2.4 A ATA de **REGISTRO DE PREÇOS**, cuja Minuta consta do presente Edital, em seu **Anexo VI**, a ser firmada entre a Prefeitura Municipal de Pilar do Sul e o(s) vencedor(es) do certame, terá validade de **12 (doze) meses** a partir da data de sua assinatura.



### 3) DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação serão processados em procedimento administrativo interno.

### 4) DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar deste certame empresas que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste certame e que atendam às exigências deste edital e seus anexos.

4.1.1 - Lote 01 (Cota Principal) - Todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem todas as condições e requisitos constantes deste Edital;

4.1.2 - Lote 02 (Cota Reservada) - somente às empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI, nos termos do art. 48, III da Lei Complementar n.º 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.

4.2 Será vedada a participação:

4.2.1 De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, nos termos do artigo 87, inciso III da Lei n.º 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

4.2.2 De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, inciso IV da Lei n.º 8.666/93;

4.2.3 Sob a forma de consórcio.

4.3 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação da licitante.

### 5) DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

5.1 – Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo o original da carteira de identidade ou outro documento equivalente.

5.2 - O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

5.2.1 **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

5.2.2 **Instrumento particular de procuração** nos moldes do Anexo V devidamente assinada e com **firma reconhecida em cartório**, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

5.2.3 **Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de empresa licitante**, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

5.3 – O representante (legal ou procurador) da interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

5.4 - O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não



puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

5.5 - Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

5.6 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

5.7 - No ato do credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condição essencial para participação no certame licitatório:

5.7.1 - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação**, de acordo com modelo contido no Anexo III ao presente Edital. A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

5.7.2 - Declaração de Enquadramento como ME ou EPP", conforme o caso, devidamente registrada e arquivada na respectiva Junta Comercial do Estado e/ou Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IX deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

5.8 - Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes:

**ENVELOPE Nº 1**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020**  
**PROPOSTA DE PREÇO**  
**RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

**ENVELOPE Nº 2**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020**  
**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

## 6) DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1 O Anexo II - Modelo da Proposta Comercial, que acompanha este ato convocatório, deverá ser utilizado, preferencialmente, para a apresentação da Proposta.

6.2 Deverão estar consignados na proposta:

- a) dados cadastrais;
- b) descrição dos produtos, de acordo com o Anexo I do Edital;
- c) Indicação da marca;
- d) indicação obrigatória do preço expresso em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso; O preço unitário deverá ser expresso em no máximo 03 (três) dígitos após a vírgula.
- e) indicação do representante legal que firma a proposta e sua assinatura.

6.3 Os produtos deverão obedecer às normas brasileiras divulgadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), em conformidade com as edições mais recentes, INMETRO, no que couber, e as demais normas previstas na legislação vigente pertinente ao objeto.

6.4 - Cada concorrente deverá computar, no preço que ofertar, todos os custos diretos e indiretos, inclusive



os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

6.5 - Os preços ofertados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

6.6 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua apresentação.

6.7 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis.

6.8 - Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

6.9 - A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

6.10 - Tendo em vista a grande quantidade de itens constantes do objeto do presente pregão e a fim de facilitar e agilizar o andamento de lances, solicitamos às licitantes que, se possível, juntamente com sua proposta escrita apresentem arquivo eletrônico em CD ou outra mídia eletrônica, contendo cópia da PROPOSTA ELETRONICA (disponibilizada pela Prefeitura) no mesmo formato enviado, preenchendo o campo destinado ao CNPJ da empresa com (.), (-) e (/), no seguinte modelo: 00.000.000/0000-00 e o campo destinado ao CEP no seguinte modelo: 00000-000, não alterando o nome original do arquivo (não usar salvar como), sendo o referido CD ou mídia devolvido ao representante da empresa presente na sessão de processamento.

6.11 - Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

## 7) DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1 - Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, deverão apresentar os seguintes documentos:

### 7.1.1 **Habilitação Jurídica, conforme o caso (art. 28 da Lei Federal 8.666/93):**

7.1.1.1 Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, sendo que as sociedades por ações apresentarão também os documentos de eleição de seus administradores;

7.1.1.2 Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor;

7.1.1.3 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.

7.1.1.4 Os documentos relacionados no item 7.1.1 não precisarão constar do Envelope nº 2 - Habilitação se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### 7.1.2 **Regularidade Fiscal e Trabalhista (art. 29 da Lei Federal 8.666/93):**

7.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.1.2.2 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal**, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;





7.1.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda **Federal** por meio da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e a Contribuições Sociais, expedida pela Secretaria da Receita Federal e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

7.1.2.4 Prova de regularidade para com a Fazenda **Estadual**, do domicílio ou sede da licitante, por meio da apresentação da Certidão Negativa ou Positiva Com Efeito de Negativa relativa a débitos inscritos na dívida ativa e por meio da Certidão Negativa ou Positiva Com Efeito de Negativa relativa a débitos NÃO inscritos na dívida ativa.

7.1.2.5 Obs.: Para os estados em que são emitidas Certidões Conjunta (Débitos inscritos e não inscritos na dívida ativa), poderão apresentar somente a Certidão correspondente.

7.1.2.6 Prova de Regularidade para com a Fazenda **Municipal** por meio da apresentação de certidão(ões) negativa(s) ou positiva(s) com efeito de negativa(s), relativa(s) aos tributos mobiliários, expedida(s) pela Secretaria Municipal do domicílio ou sede da licitante.

7.1.2.7 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

7.1.2.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do **Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva com efeito de negativa, expedida gratuita e eletronicamente através do site [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br);

7.1.2.9 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato; (LC nº 123, art. 42);

7.1.2.9.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição; (LC nº 123, art. 43, caput);

7.1.2.9.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da declaração de vencedor, 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; (LC nº 123, art. 43, § 1º, com nova redação dada pela LC 155/2016);

7.1.2.9.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.1.2.9.2, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação (LC nº 123, art. 43, § 2º).

## 7.1.3 Qualificação Econômico-financeira (art. 31 da Lei 8.666/93)

7.1.3.1 - Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor de sua sede da pessoa jurídica, datada de no máximo 90 (noventa) dias anteriores a abertura dos envelopes de habilitação.

7.1.3.1.1 - As empresas que se encontrem em situação de recuperação judicial deverão apresentar o Plano de Recuperação, homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

## 7.1.4 Documentação Complementar

7.1.4.1 - Declaração da licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, nos moldes do Anexo IV.



VIII; 7.1.4.2 - Declaração de concordância com todos os termos do edital, nos moldes do Anexo

7.1.4.3 - Declaração de que não emprega servidor, nos moldes do Anexo X.

## 7.2 Disposições gerais sobre a documentação de habilitação

7.2.1 Todos os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros designados em portaria específica no ato de sua apresentação;

7.2.2 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

7.2.3 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

7.2.4 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

7.2.5 Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 7.1.1 a 7.1.4;

7.2.6 A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no subitem 7.1.2.9 e seguintes deste edital.

7.2.7 O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos sites dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

## 8) DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 No horário e local indicados no preâmbulo deste edital, será aberta a sessão de processamento do pregão, iniciando - se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

8.2 Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao pregoeiro, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

8.3 Uma vez iniciada a abertura do primeiro envelope "Proposta", estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, não sendo permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final deste pregão.

8.4 Abertos os envelopes nº 01 – PROPOSTA, pelo pregoeiro, este efetuará rubrica, conferência, análise e classificação das propostas em confronto com o objeto e exigências deste edital.

8.5 A análise das propostas pelo pregoeiro visará à verificação do atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital.

8.6 O pregoeiro procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e classificará o autor da proposta de menor oferta e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente a de menor oferta.



8.7 Quando não forem verificadas, no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preço nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 3 (três), incluída a de menor oferta, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.8 No caso de empate nos preços, serão admitidas para a etapa seguinte, todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

8.9 Classificadas as propostas e uma vez iniciada a etapa competitiva, o pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas de forma sequencial a apresentar lances verbais, a partir da licitante classificada, detentora da proposta de maior oferta e as demais, em ordem decrescente de preços ofertados, decidindo-se a ordem por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.10 A desclassificação da proposta escrita da licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lances verbais.

8.11 Após a fase de classificação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente comprovado e desde que aceito pelo pregoeiro.

8.12 Os lances verbais deverão ser formulados em valores distintos, decrescentes e múltiplos inferiores à proposta de menor oferta, podendo este valor ser alterado pelo pregoeiro no decorrer da fase de lances e com a concordância das licitantes.

8.13 A etapa de lances será considerada encerrada quando todas as licitantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.14 Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC n° 123, art. 44, caput):

8.14.1 Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado; (LC n° 123, art. 44, § 2º)

8.15 A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC n° 123, art. 45, inc. I)

8.16 Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC n° 123, art. 45, § 3º)

8.17 Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.14.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC n° 123, art. 45, inc. III)

8.18 Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no subitem 8.6, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC n° 123, art. 45, inc II)

8.19 O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

8.20 Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC n°123, art. 45, § 1º)

8.21 Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas, na ordem decrescente dos valores,





considerando- se o último preço ofertado.

8.21.1 O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o autor do lance de menor valor com vistas à redução do preço ofertado.

8.21.2 Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

8.21.3 O Pregoeiro verificará a média estimativa de mercado, sendo o valor ofertado acima da média previa, o item será fracassado.

8.22 Considerada aceitável a menor oferta, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação.

8.23 A licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope "Documentos de Habilitação", ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades, será inabilitada, não se admitindo complementação posterior à sessão, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no subitem 7.1.2.9 e seguintes deste edital.

8.24 É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta/documentação.

8.25 Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso aos licitantes, nos termos da cláusula 9 deste instrumento.

8.26 Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor oferta, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

## 9) DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO RECURSO

9.1 - Com antecedência superior a **02 (dois) dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

9.2 - As impugnações devem ser protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, dirigidas ao subscritor deste Edital.

9.2.1 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

9.3 - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

9.4 - Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

9.4.1 - A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;



9.4.2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

9.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

9.4.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

9.4.5 - As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, das 07:30 às 17:00 horas, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

## 10) DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada nos termos da minuta que integra este Edital como Anexo VI.

10.2 - A Ata de Registro de Preços deverá registrar o preço e o fornecedor do produto, com observância as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

10.3 - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de até **05 (cinco) dias**, a partir da convocação, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3.1 - Se por ocasião da formalização da Ata, as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Receita Federal) que abrange inclusive as contribuições sociais, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.3.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informação, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

10.3.3 Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

10.3.3.1 Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, facultar-se-á à Administração:

a) - a retomada, em sessão pública, dos procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.7;

b) - a revogação da licitação (LC n° 123. art. 43, § 2°).

10.4 Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.3.1, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na



ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

10.5 Colhidas as assinaturas, a Prefeitura providenciará a imediata publicação da Ata.

10.6 O prazo de validade do Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura da respectiva Ata.

10.7 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

10.8 - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do material terá seu Registro de Preços cancelado quando:

10.8.1 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

10.8.2 - Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura, sem justificativa aceitável;

10.8.3 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

10.8.4 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

10.8.5 - For impedido de licitar e contratar com esta Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 ou inc. III do art. 87 da Lei federal 8.666/93.

10.9 - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

10.10 - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer os produtos, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata;

10.11 - Os pedidos dos produtos ocorrerão de acordo com as necessidades da Prefeitura e por meio da emissão de Autorização de Compra e a respectiva Nota de Empenho.

10.11.1 O fornecedor deverá retirar o instrumento de compra no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação;

10.11.2 A empresa se obriga a manter, durante a vigência da Ata, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso da Ata, algum documento perder a validade;

10.11.3 O fornecedor que incorrer no item 11.11.2, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

10.11.4 Os fornecedores incluídos na ata de registro de preços estarão obrigados a celebrar os contratos ou termo equivalente que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata de Registro de Preços.

## 11) DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

11.1 Os produtos licitados deverão ser entregues, diretamente nas unidades descritas no anexo I, nas quantidades e horários determinados pela responsável pela Alimentação Escolar, pela Nutricionista ou pelos funcionários do Departamento de Compras, no horário das 07h30min às 15h00min, conforme a necessidade de cada



Unidade.

11.2 As entregas deverão ser realizadas diariamente. Visto que não temos no município Câmara Fria e as Unidades Escolares não possuem freezer suficientes para grande armazenamento.

11.3 As marcas apresentadas nas propostas deverão ser de primeira qualidade, e estarão sujeitas a teste de qualidade e avaliação técnica, por parte da responsável pela Escolar ou pela Nutricionista, para uma posterior entrega dos produtos.

11.3.1 Fica a critério da nutricionista ou responsável pela merenda escolar solicitar análises laboratoriais dos produtos fornecidos, sendo que as despesas correrão por conta da detentora da ata.

11.4 A detentora da ata se obriga a entregar os produtos devidamente rotulados conforme prescrito em legislação vigente, com a qualidade, com o peso, em embalagem adequada e higiênica e dentro da validade prevista em lei, sendo vedada qualquer substituição sem prévia concordância da Prefeitura. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados conforme as normas de exigência da vigilância sanitária.

11.5 A não observância dos requisitos do item 11.4, acarretará a devolução dos materiais e aplicação de multas e sanções previstas neste edital.

11.6 A Prefeitura reserva-se o direito de analisar a qualquer tempo os materiais adquiridos, em laboratórios de Controle de Qualidade. Os laudos emitidos serão considerados suficientes para exigir a substituição dos materiais quando o resultado da análise for desfavorável, ou seja, diferentes das especificações prometidas pelo fabricante. Todos os materiais considerados impróprios ao uso serão encaminhados à Vigilância Sanitária para a inutilização nos termos legais.

11.7 Qualquer alteração deverá ser comunicada ao responsável pela Merenda Escolar ou à Nutricionista, ambos funcionários públicas municipais, através de ofício, para aprovação ou concordância da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul.

11.8 As embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão da Merenda Escolar.

11.9 A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações deste edital ou da proposta.

11.10 Se durante o fornecimento ocorrer problemas de desabastecimento ou similar, que possa comprometer a perfeita execução deste edital, a Prefeitura poderá a pedido da licitante vencedora, autorizar a substituição do (s) produto (s) ou da (s) marca (s).

11.11 Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

11.11.1 provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação de especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

11.11.2 definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

11.12 Na hipótese do produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

11.13 Os produtos que apresentarem irregularidade serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para substituir os produtos rejeitados.

11.14 O recebimento dos produtos será controlado por servidor designado pelos setores requisitantes, que





farão a verificação da sua conformidade com as propostas apresentadas, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da entrega dos produtos.

11.15 A execução da Ata será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 67 e 73 da Lei Federal n.º 8.666/93.

11.16 O funcionário designado para acompanhar/fiscalizar a execução do referido Contrato será a Sra. Vera Daniela Coppede Batista, Coordenadora Municipal de Educação.

11.17 A Administração rejeitará o objeto fornecido em desacordo com a Ata (art. 76 da lei Federal n.º 8.666/93).

11.18 O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente, nos termos das prescrições legais.

11.19 Considerando as necessidades do Município, as quantidades inicialmente previstas poderão sofrer alterações, a maior ou a menor, dentro dos limites legais permitidos, bem como os horários e locais de entrega dos produtos, sempre com a prévia comunicação por escrito à Detentora da Ata.

## 12) DO PAGAMENTO

12.1 - O pagamento devido ao licitante vencedor será efetuado em até **30 (trinta) dias** contados da apresentação, recebimento e aceitação da nota fiscal/fatura e do Relatório referente às entregas realizadas, pela Secretaria de Finanças, de acordo com as especificações do edital desta licitação, que será realizado na forma do art. 73, inciso II da Lei n.º 8.666/93.

12.2 - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecido pela Detentora da Ata, onde deverá conter na respectiva nota fiscal o número da agência e da conta corrente da empresa.

12.3 - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços propostos.

12.4 - Nenhum pagamento será efetuado ao(s) licitante(s) vencedor(es), enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

12.5 - Correrão por conta da licitante vencedora todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciárias decorrentes da entrega dos produtos.

12.6 - As despesas para a execução da Ata correrão à conta dos orçamentos de cada exercício em curso, de modo que a ausência de renovação da dotação orçamentária em cada exercício financeiro implicará na extinção de pleno direito da Ata.

## 13) DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - A execução do objeto ora contratado será fiscalizada pela SECRETARIA DE SAÚDE E BEM ESTAR, representada por seu Secretário(a), ou funcionário por este designado.

13.2 - A fiscalização elaborará documentos de forma objetiva aos produtos decorrentes, as quais justificarão os pagamentos pelos produtos efetivamente entregues.

13.3 - O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da DETENTORA DA ATA e nem confere à CONTRATANTE responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na entrega dos produtos contratados.

13.4 - A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos ora contratados, fornecidos em desacordo com o presente Edital, seus Anexos e Ata de Registro de Preços.



13.5 – As determinações e, as solicitações formuladas pelo representante da CONTRATANTE encarregado da fiscalização do contrato deverão ser prontamente atendidas pela DETENTORA DA ATA, ou, em caso de impossibilidade, justificadas por escrito.

## 14) DAS SANÇÕES

14.1 - A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei n.º 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93.

14.2 - Nos termos do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, pela inexecução total ou parcial da Ata, a Detentora da Ata, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor da Ata;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 5 (cinco) anos;
- d) Declaração de inidoneidade 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 a Detentora da Ata ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

14.3 - Os licitantes sujeitar-se-ão, também, à imposição de multa correspondente a até 2% (dois por cento) do valor da proposta se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão de pregão ou retardar o procedimento licitatório, ou ainda, desistir do lance ofertado.

14.4 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02.

14.5 - O atraso injustificado na entrega dos produtos, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93, sujeitará a Detentora da Ata à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias, até o limite de 60 (sessenta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

14.6 - Pela inexecução total ou parcial da Ata, poderão ser aplicadas à Detentora da Ata as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02.

14.7 - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

14.8 - As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Detentora da Ata por danos causados à Contratante.

14.9 - Pela não regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto neste edital, implicará decadência do direito à contratação e a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por



cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02 (LC n.º 123/06, art. 43, § 2º);

14.10 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de **05 (cinco) dias úteis** contados da data da intimação do interessado.

14.11 - O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de **03 (três) dias úteis** da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

14.12 - Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Detentora da Ata vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.13 - Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

## 15) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - Para conhecimento dos interessados expede-se o presente edital, do qual será extraído um resumo que será afixado no saguão do Paço Municipal.

15.2 - A Prefeitura Municipal de Pilar do Sul poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Pilar do Sul, 19 de março de 2020.

**MARCO AURÉLIO SOARES**  
Prefeito Municipal



### PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1- A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE para o Centro de atenção Psicossocial – CAPS, do Município de Pilar do Sul, em atendimento aos requisitos abaixo descritos:

| ITEM | QUANT | UND   | PRODUTO  |
|------|-------|-------|--|
| 01   | 96    | Kg    | <b>ABACATE COMUM:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca  |
| 02   | 96    | Unid. | <b>ABACAXI PÉROLA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, passado ou amassado.  |
| 03   | 48    | Unid. | <b>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ:</b> Características de primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.   |
| 04   | 50    | Kg    | <b>ABOBRINHA TIPO MENINA:</b> extra A, tamanho médio. Produtos sãs e limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com casca brilhante e lisa, de preferência com pedúnculo, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   |
| 05   | 48    | Unid. | <b>ACELGA:</b> Tamanho médio tipo 08, firme e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |
| 06   | 48    | Kg    | <b>ACHOCOLATADO:</b> Características técnicas: Achocolatado em pó para preparo instantâneo. Termo sensível – Acondicionado em embalagem plástica ou metálica com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g.   |
| 07   | 100   | Kg    | <b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Embalagem primária: plástico atóxico, pacote de 5 quilos de peso líquido. Validade a contar da entrega de 6 meses.  |
| 08   | 48    | Unid. | <b>ADOÇANTE DIÉTICO GRANDE:</b> Características técnicas: Frasco plástico com bico tipo conta gotas pequeno. Líquido com conteúdo de 100ml. Adoçante a base de aspartame.  |
| 09   | 480   | LT    | <b>ÁGUA SANITÁRIA:</b> hipoclorito de sódio, carbonato de sódio, água Q.S.P cloro ativo de 2,0% a 2,5% PP embalagem primária plástica de acordo com a NBR 13390. 06 meses de validade. Contendo 1Lt.   |
| 10   | 192   | Unid. | <b>ÁLCOOL ETÍLICO:</b> frasco plástico de 500ml com teor alcoólico entre 95,96GL, volume/volume ou 92,6 a 93,8 a 15°C, INMETRO.  |
| 11   | 48    | Unid. | <b>ALFACE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |
| 12   | 70    | Unid. | <b>ALHO:</b> Descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos, uniformidade (tamanho e formato). Embalagem primária: Pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, pesando 01kg. |
| 13   | 100   | LT    | <b>AMACIANTE DE ROUPAS:</b> frascos de 2Lt cloreto de alquil trimetil amônio, principio ativo: atenuador de espuma, conservantes, corante, fragrância e água, fragrância classic.  |
| 14   | 216   | Kg    | <b>AMEIXA SECA:</b> Preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio (embalagem de 1kg)  |
| 15   | 48    | Cx    | <b>AMIDO DE MILHO:</b> Caixa com 500g  |
| 16   | 192   | Pct.  | <b>ARROZ :</b> Agulhinha beneficiado, polido, longo, fino e tipo 1. Embalagem primária: plástico atóxico, reciclável, com peso líquido de 5 (cinco) quilos.  |
| 17   | 48    | Cx.   | <b>AVEIA INSTANTÂNEA EM FLOCOS FINOS:</b> Isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa papel cartão, c/ validade mínima de 10 meses da entrega, embalada em caixa de papelão reforçado, e   |





|    |     |       |  |
|----|-----|-------|--|
|    |     |       | suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem pct c/ 250g  |
| 18 | 24  | Lata  | <b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:</b> Não contém glúten. Especificações: Acidez (% ácido oleico) máx. 0,5. Índice de peróxido (meq/Kg) – Máx. 20,0 aspecto – Óleo límpido e brilhante de cor amarelo, esverdeado, isento de particularidades estranhas.   |
| 19 | 240 | Pct.  | <b>AZEITONA VERDE FATIADA:</b> Peso líquido de 300g, peso drenado de 150g.   |
| 20 | 10  | Unid. | <b>BACON:</b> Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 01 a 02kg cada. As embalagens primárias deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionados em embalagem secundária de caixas de papelão resistente com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e ministério da agricultura e pecuária e abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas técnicas para carnes preparadas embutidas – Decreto nº12.486 de 20/10/1978) No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. |
| 21 | 500 | Kg    | <b>BANANA NANICA:</b> Média, caixa com 20kg, firmes, sem podridões, uniformes, cor característica.   |
| 22 | 480 | Unid. | <b>BARBEADOR:</b> cabo emborrachado com textura anti deslizante, aparelho descartável com duas lâminas paralelas e fita lubrificante, embalagem com dois aparelhos e identificação.  |
| 23 | 200 | Kg    | <b>BATATA MONALISA:</b> especial, lavada A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |
| 24 | 48  | Pct.  | <b>BATATA PALHA:</b> Acondicionada em pacotes de no mínimo 500g, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 3 meses.   |
| 25 | 96  | Kg    | <b>BERINJELA:</b> Vegetal firme e integro, textura e consistência vegetal fresco, livre de podridão, murcho.   |
| 26 | 96  | Kg    | <b>BETERRABA:</b> extra A, produto com tamanho médio (pesando entre 200g a 300g cada) sem folhas, produto de boa qualidade, limpo, cor avermelhada forte, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, tenro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração própria, livre de danos mecânicos, sem rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Normas técnicas para raízes tubérculos e rizomas – Decreto nº12.486 de 20/10/78).   |
| 27 | 96  | Pct.  | <b>BISCOITO DOCE SIMPLES (tipo maisena):</b> De acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Tipo Maria, maisena ou leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal e glúten, todos os ingredientes deveram ser de primeira qualidade. O produto NÃO deve conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400grs  |
| 28 | 96  | Pct.  | <b>BISCOITO SALGADO (tipo cream cracker):</b> de acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, açúcar e aroma (artificial de manteiga), todos os ingredientes deveram ser de primeira qualidade. O produto NÃO devera conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400g.  |
| 29 | 50  | Unid. | <b>BRÓCOLIS:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |
| 30 | 240 | Pct.  | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO:</b> a matéria-prima (grão de café) devera ser de primeira qualidade, sem glúten e o processo de acordo com a legislação em vigor. Embalagem de 500g em alto vácuo, Seguindo normas técnicas e com classificação feita pela ABIC.  |



|    |     |       |   |
|----|-----|-------|---|
| 31 | 12  | Unid. | <b>CANELA EM PÓ:</b> Embalagem de 40g. Especificação mínima: Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, renitente, vedado hermeticamente e limpo, contendo no mínimo 40g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente.  |
| 32 | 288 | Kg    | <b>CARNE BOVINA:</b> Acém (miolo de acém) sem recortes de pescoço, cupim e peito, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, contendo no máximo 8% de gordura, embalagem de 01kg e/ou 03kg.   |
| 33 | 144 | Kg    | <b>CARNE DE PORCO:</b> Pernil, sem osso, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, embalagem de 01kg e/ou 03kg.  |
| 34 | 100 | Kg    | <b>CEBOLA:</b> tamanho médio, 3ª caixa 03, sem podridões, com odor característico.  |
| 35 | 100 | Kg    | <b>CENOURA:</b> tipo extra 3ª, uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |
| 36 | 48  | Maço  | <b>CHEIRO-VERDE:</b> Cebolinha e salsa, sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |
| 37 | 96  | Kg    | <b>CHUCHU:</b> extra A, tamanho médio (pesando em média de 200g a 300g cada) produto são e limpo, de boa qualidade, tenro, sem defeitos, sem espinhos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve estar acondicionado em caixas com 20kg cada e entrega diária a combinar. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Normas técnicas legumes – Decreto nº 12.486 de 20/10/78).  |
| 38 | 100 | Pct.  | <b>CÓCO RALADO:</b> Adoçado, embalagem de 100g  |
| 39 | 12  | Unid. | <b>COLORÍFICO:</b> 1ª qualidade, pacote de 30g. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme NTA 70 e 85 (Normas técnicas para condimento ou temperos e normas técnicas pra colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 1kg e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. |
| 40 | 100 | Unid. | <b>CONDICIONADOR:</b> embalagem de 200ml  |
| 41 | 02  | Conj. | <b>CONJUNTO DE LATAS PARA MANTIMENTOS:</b> contendo 03 peças, em inox com tampa de vedação resistente, em formato cilíndrico capacidades mínimas aproximadas de: 1 pote de 3,2 litros e 1 pote 4,7 litros. Garantia mínima de 03 meses.   |
| 42 | 12  | Unid. | <b>COPO DESCARTÁVEL:</b> em poliestireno (os) para líquido, padrão ABNT – NBR 14865/02, com capacidade para 50ml, isento de bolhas, rachaduras ou deformações. Os copos deverão estar acondicionados em embalagem contendo 100 unidades com peso mínimo de 75g cada embalagem   |
| 43 | 50  | Unid. | <b>COUVE-FLOR:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |
| 44 | 144 | Kg    | <b>COXA-SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Congelada com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg  |
| 45 | 288 | Unid. | <b>CREME DE LEITE:</b> Embalagem de 200g  |
| 46 | 96  | Unid. | <b>CREME DENTAL:</b> adulto, com cálcio, antisséptico e flúor, multiação com monofluorofosfato de sódio (1450 ppm) embalagem de 90g   |
| 47 | 480 | Unid. | <b>DESINFETANTE GERMICIDA:</b> bactericida, com fragrância de lavanda e lírio, embalagem de 500ml, com a seguinte composição: cloreto de benzalcônio, álcool laurílico etoxilado, solvente, agente de controle de PH, 5-cloro-2metril-isotiazolin-3-ona (CMT) e 2-metil4isotiazolin-3-ona (MIT), corantes.  |
| 48 | 240 | Unid. | <b>DESINFETANTE LYSOFORM:</b> bruto, bactericida, germicida e fungicida. Frasco de 1 litro.   |
| 49 | 480 | Unid. | <b>DESINFETANTE:</b> frasco 5L, ação bactericida, com registro na ANVISA/Ministério da  |



|    |     |       |  |
|----|-----|-------|--|
|    |     |       | saúde, fragrância suave.   |
| 50 | 150 | Unid. | <b>DESODORANTE:</b> aerossol 150ml   |
| 51 | 48  | Unid. | <b>DESODORIZADOR DE AMBIENTES:</b> spray, fragrância de lavanda ou lírio, sem CFC, embalagem de 360ml, com a seguinte composição: água antioxidante, coadjuvante perseverante e propelentes.   |
| 52 | 144 | Unid. | <b>DETERGENTE LIQUIDO:</b> lava louça, frasco 500ml, com glicerina, testado dermatologicamente, biodegradável, com registro na ANVISA/Ministério da saúde  |
| 53 | 50  | Unid. | <b>ERVA MATTE:</b> a matéria prima deverá ser de primeira e estar de acordo com a NTA- 41 e a legislação em vigor. Embalagem primária: atóxica, resistente com peso liquido de no mínimo 250g  |
| 54 | 192 | Unid. | <b>ERVILHA:</b> Previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g. As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.  |
| 55 | 12  | Unid. | <b>ESCOVA DE PLÁSTICO:</b> pra lavar roupa, em plástico com formato oval de aproximadamente 10cm de comprimento, cerdas de nylon.  |
| 56 | 30  | Unid. | <b>ESCOVA DENTAL ADULTO:</b> cerdas macias de nylon com 4 fileiras de tufo com cerdas aparadas e arredondadas uniformemente na mesma altura, com feixes de cerdas homogêneas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco, anatômico (polipropileno atóxico), medindo cerca de 16 a 17cm. A escova deve conter a marca impressa em relevo no cabo. Apresentar certificado de controle de qualidade da ABO – Associação Brasileira de Odontologia ou de qualquer outro laboratório credenciado ou oficial e registro no Ministério da Saúde/ANVISA de acordo com a portaria nº97/1996. Embalada individualmente com estojo protetor de cerdas e acondicionada em saquinho plástico. |
| 57 | 48  | Maço  | <b>ESPINAFRE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |
| 58 | 192 | Unid. | <b>ESPONJA DE LIMPEZA:</b> dupla face 110x75x20mm composta de fibra sintética 4.800 abrasiva e espuma de poliuretano.  |
| 59 | 170 | Unid. | <b>EXTRATO DE TOMATE:</b> devendo todos os ingredientes ser de “primeira qualidade”. O produto deverá ser homogêneo, sem separação de líquidos. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz interno, ou em embalagem Tetra Brik pesando 350g  |
| 60 | 20  | Unid. | <b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela tipo único, 1ª qualidade: Pacotes de 500g. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada de 500g.  |
| 61 | 48  | Unid. | <b>FARINHA DE MILHO:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, 1ª qualidade, pacotes com 500g. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matérias terras e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo de 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada, de 500g.  |
| 62 | 48  | Pct.  | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1:</b> enriquecida com ferro e ácido fólico, devendo obedecer a legislação vigente, isento de fermento em pó químico. Embalagem primária, fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de no mínimo 01kg. Data de fabricação de até 30 (trinta) dias.  |
| 63 | 48  | Pct.  | <b>FAROFA PRONTA:</b> Tipo tradicional, sabor natural, prazo de validade de 4 meses, quantidade de 210KCAL/G, características adicionais com farinha de mandioca temperada   |
| 64 | 336 | Pct.  | <b>FEIJÃO CARIOCA:</b> tipo 1 safra nova, grãos inteiros e sadios, livre de sujeiras, embalagem primária, atóxico, com peso liquido de 1kg.  |
| 65 | 48  | Env.  | <b>FERMENTO DE PÃO:</b> Saccharomyces, cereviae e emulsificante monoestearato de   |





|    |     |       |   |
|----|-----|-------|---|
|    |     |       | sorbitana. NÃO CONTÉM glúten.   |
| 66 | 48  | Unid. | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:</b> amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcio, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses e data de fabricação de até 30 (trinta) dias. Embalagem primária, peso líquido de no mínimo 100 grs.  |
| 67 | 144 | Kg    | <b>FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO:</b> Coxa e sobrecoxa congelada, sem pele e sem osso, embaladas em pacotes de 1kg, a embalagem, deverá conter a data de validade, informações de procedência e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente.   |
| 68 | 144 | Kg    | <b>FILÉ DE PEIXE:</b> merluza em filé, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1Kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias vigentes e apresentar registro nos órgãos competentes conforme legislação vigente.   |
| 69 | 48  | Pct.  | <b>FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS NATURAL:</b> Ingredientes: Milho, açúcar, sal, malte, estabilizante lectina de soja, vitaminas: A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico e minerais: Ferro e zinco. Contém glúten. Embalagem primária, filme plástico transparente, contendo 1Kg, embalagem secundária caixa de papelão contendo 10Kg. Validade 12 meses, o produto não poderá ter data na-terior a 45 dias da data de entrega.   |
| 70 | 50  | Unid. | <b>FOSFÓRO:</b> Maço com 10 caixinhas, íntegras, embalagens sem violação.   |
| 71 | 100 | Unid. | <b>FRALDA DESCARTÁVEL:</b> tamanho M para adulto (uso geriátrico, pós parto e incontinência urinária) Cintura até 140cm, tamanho M, peso de 40 a 70kg, prática, anatômica e confortável com polpa de celulose, gel polímero superabsorvente, elásticos, firme de polietileno, fibras de polipropileno e adesivo termoplástico. Embalagem deverá ter impressos todos os dados do fabricante, lote e validade   |
| 72 | 48  | Unid. | <b>FUBÁ DE MILHO:</b> pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, com peso líquido de no mínimo 1kg   |
| 73 | 24  | Unid. | <b>GÁS DE COZINHA</b>   |
| 74 | 24  | Unid. | <b>GEL DE CABELO:</b> fórmula constituído por aloe vera e silicone, tem ação de promover máxima fixação para os cabelos com longa duração, 500g   |
| 75 | 480 | Unid. | <b>GELATINA:</b> Vários sabores, embalagem de 35g   |
| 76 | 96  | Kg    | <b>GOIABA:</b> Fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas.   |
| 77 | 12  | Unid. | <b>HASTES FLEXÍVEIS:</b> de polipropileno com pontas de algodão hidrofílicado tratado com carboximetilcelulose e bactericida, acondicionado em embalagem apropriada com quantidade igual ou superior a 75 unidades.   |
| 78 | 288 | Unid. | <b>IOGURTE DE FRUTA:</b> Pote com 850g. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta determinada pelo Serviço de Nutrição (SNU) do HUAP. Sem pedaços de frutas. Apresentação em bandeja de poliestireno, rotulados em papel, com tampa de alumínio impressa. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Fornecer marca igual ou com qualidade superior nos termos do artigo 15, inciso I da Lei nº8.666/1993 e súmula nº270/2012 TCU – objetiva atender ao princípio da padronização). |
| 79 | 12  | Unid. | <b>KETCHUP:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os molhos podem apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. É permitido        |





|     |       |       |   |
|-----|-------|-------|---|
|     |       |       | aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. ANVISA, resolução-RDC n° 12 de 02 de janeiro de 2001.  |
| 80  | 96    | Kg    | <b>KIWI:</b> Fruta firme e integra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade.   |
| 81  | 48    | Pct.  | <b>LÃ DE AÇO:</b> para lavar louças e utensílios, em aço carbono, pacote com 8 unidades cada de primeira qualidade, 60g   |
| 82  | 240   | Kg    | <b>LARANJA PERA RIO:</b> Caixa 24, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |
| 83  | 150   | Unid. | <b>LEITE CONDENSADO:</b> Tradicional, contendo no mínimo 395g, em lata, com identificação e prazo de validade.  |
| 84  | 50    | Unid. | <b>LEITE DE CÔCO:</b> Embalagem de 200ml  |
| 85  | 2.000 | Unid. | <b>LEITE ESTERELIZADO INTEGRAL:</b> Características técnicas: Leite de vaca, não necessita de refrigeração para armazenagem antes de aberto. Embalagem tipo TETRA BRIK. Não serão aceitas embalagens danificadas  |
| 86  | 50    | Kg    | <b>LIMÃO:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |
| 87  | 144   | Kg    | <b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> Carne suína, gordura suína, água, sal, proteína animal de colágeno, aroma natural: Pimenta preta, açúcar, especiaria: Alho, realçador de sabor.  |
| 88  | 48    | Unid. | <b>LUSTRADOR DE MÓVEIS:</b> componentes: ceras naturais, aroma lavanda, aplicação móveis e superfícies lisas, embalagem c/ 500ml.   |
| 89  | 100   | Kg    | <b>MAÇÃ:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |
| 90  | 50    | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO AVE MARIA:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.  |
| 91  | 50    | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO ESPAGUETE:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.   |
| 92  | 50    | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO PARAFUSO:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.  |
| 93  | 96    | Unid. | <b>MAIONESE TRADICIONAL:</b> Ingredientes - Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Isento de glúten. Embalagem primária: balde atóxico, reciclável, com peso líquido de no mínimo 3Kg. |
| 94  | 100   | Kg    | <b>MAMÃO FORMOSA:</b> extra tipo A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |
| 95  | 100   | Kg    | <b>MANDIOCA BRANCA PROCESSADA:</b> uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |
| 96  | 100   | Kg    | <b>MANDIOQUINHA SALSA:</b> extra 3 A, uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |
| 97  | 96    | Kg    | <b>MANGA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruta de primeira qualidade, livre de mancha e podridão  |
| 98  | 144   | Kg    | <b>MARACUJÁ:</b> Fruta verde e integra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras.  |
| 99  | 50    | Unid. | <b>MARGARINA COM SAL:</b> com no mínimo 70% de lipídios, a matéria prima devida ser de primeira qualidade e os processos de acordo com legislação em vigor. Embalagem primária: pote plástico, atóxico e resistente, com peso líquido de no mínimo 500g   |
| 100 | 48    | Unid. | <b>MASSA DE PASTEL EM ROLO:</b> Embalado em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo especial, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, alfauminia, ácido láctico, conservante sorbato de potássio, antioxidante: Vitamina C. Contém glúten.   |
| 101 | 48    | Unid. | <b>MELANCIA:</b> redonda primeira qualidade, no mínimo 10Kg, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |
| 102 | 12    | Pct.  | <b>MILHO DE PIPOCA:</b> 500g, produto devidamente fumigado de acordo com o exigido pelas entidades competentes em condições para consumo humano.  |
| 103 | 240   | Unid. | <b>MILHO VERDE:</b> Em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g. As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e   |



|     |      |       |  |
|-----|------|-------|--|
|     |      |       | ferrugem.  |
| 104 | 48   | Pct.  | <b>MISTURA DE BOLO:</b> de 450g constituída de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo m pó ou pasteurizado, fermento químico, aroma natural de baunilha, chocolate, laranja, maracujá, podendo ser adicionado óleo vegetal e/ou água para seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo de baunilha deverá atender ao estabelecido na legislação. Resolução RDC 344/02 |
| 105 | 96   | Pct.  | <b>MORANGO:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão.  |
| 106 | 48   | Kg    | <b>MORTADELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |
| 107 | 12   | Unid. | <b>MOSTARDA:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças. O produto deverá estar isentos de defeitos, tais como a presença de cascas e sementes, unidade manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidade superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto.  |
| 108 | 48   | Kg    | <b>MUSSARELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |
| 109 | 200  | Unid. | <b>ÓLEO DE SOJA:</b> O produto deverá ser 100% óleo de soja refinado, tipo 1, e isento de conservantes químicos. Embalagem primária, plástico atóxico, reciclável com peso líquido de no mínimo de 900ml.  |
| 110 | 12   | Unid. | <b>ORÉGANO:</b> 100%, pacote de 50g, 1ª qualidade, produto constituído por 100% folhas de espécimes vegetais genuínos, origanum vulgares L, são, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. O produto não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas técnicas para condimento e temperos – Decreto nº12.486 de 20/10/78). |
| 111 | 200  | Dúzia | <b>OVOS BRANCOS:</b> Tipo grande embalagem contendo 12 unidades.   |
| 112 | 06   | Unid. | <b>PÁ PARA LIXO:</b> em plástico com cabo de madeira, medida aproximada 60cm.  |
| 113 | 40   | Unid. | <b>PANO DE CHÃO:</b> para limpeza tipo saco duplo, lavado e alvejado, forte, grosso, com alta absorção 100% algodão de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 80cmx50cm  |
| 114 | 60   | Unid. | <b>PANO DE PRATO:</b> pano de copa felpudo branco, liso, com alta absorção, 100% algodão, de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 685cmx43cm.  |
| 115 | 1500 | Pct.  | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL:</b> Embalagem de 500g.   |
| 116 | 48   | Unid. | <b>PAPEL ALUMÍNIO:</b> para embalagem e conservação de alimentos, rolo medindo 45cmx7,5cm  |
| 117 | 30   | Fardo | <b>PAPEL HIGIÊNICO:</b> de alta qualidade, branco, folhas duplas, picotada, macio, sem resíduos tóxicos, medindo 0,10x30m, no mínimo em fardos com 64 rolos. Composição 100% celulose virgem   |
| 118 | 48   | Pct.  | <b>PAPEL INTERFOLHA:</b> 100% celulose virgem com 2 dobras 21x20cm   |
| 119 | 100  | Pct.  | <b>PAPEL TOALHA BRANCO:</b> c/ 2 rolos   |
| 120 | 144  | Kg    | <b>PEITO DE FRANGO SEM OSSO:</b> congelado com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg   |
| 121 | 100  | Kg    | <b>PEPINO:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |
| 122 | 100  | Kg    | <b>PÊRA WILLIANS:</b> tipo 100 firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |
| 123 | 30   | Rolo  | <b>PLÁSTICO FILME:</b> rolo de 28x30m  |
| 124 | 60   | Unid. | <b>PRENDEDOR DE ROUPAS:</b> em plástico, com media mínima de 08cm. Pacote com 12 unidades.   |
| 125 | 48   | Kg    | <b>PRESUNTO:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no   |



|     |     |       |  |
|-----|-----|-------|--|
|     |     |       | mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |
| 126 | 7   | Unid. | <b>PROTECTOR SOLAR CORPORAL:</b> do tipo bloqueador com fator de proteção solar (FPS) acima de 50, proteção UVA/UVB, com boa absorção na pele, testado dermatologicamente, validade mínima de 12 meses. Em frasco com quantidade igual ou superior a 5Lt.  |
| 127 | 48  | Unid. | <b>REPOLHO:</b> tamanho médio, firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |
| 128 | 240 | Unid. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +- 5%). Possuir selo SIF  |
| 129 | 12  | Unid. | <b>RODO GRANDE:</b> com cabo de madeira plastificada, com rosca medindo no mínimo 1,20cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50cm, com borracha dupla. Utilização: piso ou qualquer superfície lisa.  |
| 130 | 24  | Pct.  | <b>SABÃO COMUM:</b> sabão de ácidos graxos de côco, babaçu, sabão de ácidos graxos de sebo, sabão de ácidos de graxos de soja, glicerina, carbonato de sódio, cloreto de sódio, agente branqueador conservante de água. Embalagem de 1kg, sendo 5 unidades de 200g cada.   |
| 131 | 720 | Kg    | <b>SABÃO EM PÓ:</b> limpa 1kg com extrato de côco, eficiente na limpeza pesada das roupas do dia a dia. para todos os tipos de tecidos (exceto para lavagem de roupas de lã natural, seda, couro e algodão cru).   |
| 131 | 500 | Unid. | <b>SABONETE:</b> antibacteriano, limpeza profunda 90g comum com óleos essenciais, hidratação diária.   |
| 132 | 60  | Unid. | <b>SACO DE CHÃO:</b> branco alvejado, com medidas mínimas de 70x45cm, com etiqueta costurada no saco de chão onde será possível identificar a marca ou a procedência (100% algodão).   |
| 133 | 180 | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 100 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.  |
| 134 | 960 | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 15 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.   |
| 135 | 48  | Pct   | <b>SAL IODADO E REFINADO:</b> devendo ser de 1ª qualidade. Embalagem primária: plástico reciclável, atóxico, com peso líquido de 1 (um) quilo.   |
| 136 | 144 | Kg    | <b>SALSICHA:</b> tipo tradicional, resfriada, embalagem de, no máximo, 3 Kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias na data de entrega.  |
| 137 | 50  | Unid. | <b>SARDINHA EM CONSERVA:</b> de azeite ou óleo comestível, latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, 1ª qualidade Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas técnicas para conserva de pescado - Decreto nº12.486 de 20/10/78) e selo do SIF. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes e sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química e organolética do produto. |
| 138 | 240 | Unid. | <b>SHAMPOO:</b> embalagem de 200ml   |
| 139 | 100 | Kg    | <b>TANGERINA PONKAN:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |
| 140 | 100 | Kg    | <b>TOMATE DEBORA:</b> 3ª firme, com brilho, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |
| 141 | 24  | Kg    | <b>VAGEM:</b> uniforme, firme, com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |
| 142 | 12  | Unid. | <b>VARAL PARA ROUPA:</b> em aço galvanizado 100mts. Estrutura em tubo de aço e acabamento em pintura epóxi após. Cordas em polietileno e roldanas em polipropileno injetado. Dimensões mínimas do produto: 1,20cmx56cm. Garantia mínima de 06 meses  |



|     |    |       |   |
|-----|----|-------|---|
| 143 | 12 | Unid. | <b>VASSOURA DE NYLON:</b> com cabo de madeira, cabo plastificado, cores sortidas de acordo com a disponibilidade do estoque. Tamanho base: 30cm Tamanho do cabo:120cm |
| 144 | 48 | Unid. | <b>VINAGRE:</b> De vinho tinto de primeira qualidade e de acordo com a legislação em vigor. Embalagem contendo no mínimo 750ml.                                       |

## 2. DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

2.1 Os produtos licitados deverão ser entregues, diretamente na unidade descrita no item 3 deste Termo de Referência, nas quantidades e horários determinados pela Coordenadora do CAPS, pela Secretária de Saúde e Bem Estar ou pelos funcionários do Departamento de Compras, no horário das 07h30min às 15h00min, conforme a necessidade.

2.2 As marcas apresentadas nas propostas deverão ser de primeira qualidade, e estarão sujeitas a teste de qualidade e avaliação técnica, por parte da responsável ou por Nutricionista, para uma posterior entrega dos produtos.

2.4 Fica a critério da Prefeitura solicitar análises laboratoriais dos produtos fornecidos, sendo que as despesas correrão por conta da detentora da ata.

2.5 A detentora da ata se obriga a entregar os produtos devidamente rotulados conforme prescrito em legislação vigente, com a qualidade, com o peso, em embalagem adequada e higiênica e dentro da validade prevista em lei, sendo vedada qualquer substituição sem prévia concordância da Prefeitura. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados conforme as normas de exigência da vigilância sanitária.

## 3. LOCAIS DE ENTREGA

3.1 – As entregas deverão ser realizadas no Centro de Assistência Psicossocial – CAPS, localizado na **Rua Joaquim Ferreira de Carvalho, nº 180, Bairro Colinas, Pilar do Sul – SP – Telefone (15) 3278 – 1478.**





## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 01 (COTA PRINCIPAL)

Todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem todas as condições e requisitos constantes deste Edital.

|               |      |           |
|---------------|------|-----------|
| Razão Social: |      |           |
| Endereço:     |      |           |
| Cidade:       | CEP: | Fone/Fax: |
| e-mail:       |      | CNPJ nº   |

#### PROPOSTA FINANCEIRA

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para o FORNECIMENTO PARCELADO E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE **ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE**, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

| ITEM | QUANT | UND   | PRODUTO  | MARCA | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|------|-------|-------|--|-------|--------------------|-----------------|
| 01   | 72    | Kg    | <b>ABACATE COMUM:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca  |       |                    |                 |
| 02   | 72    | Unid. | <b>ABACAXI PÉROLA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, passado ou amassado.  |       |                    |                 |
| 03   | 36    | Unid. | <b>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ:</b> Características de primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. |       |                    |                 |
| 04   | 38    | Kg    | <b>ABOBRINHA TIPO MENINA:</b> extra A, tamanho médio. Produtos sãs e limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com casca brilhante e lisa, de preferência com pedúnculo, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   |       |                    |                 |
| 05   | 36    | Unid. | <b>ACELGA:</b> Tamanho médio tipo 08, firme e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |       |                    |                 |
| 06   | 36    | Kg    | <b>ACHOCOLATADO:</b> Características técnicas: Achocolatado em pó para preparo instantâneo. Termo sensível – Acondicionado em embalagem plástica ou metálica com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g.   |       |                    |                 |
| 07   | 75    | Kg    | <b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Embalagem primária: plástico atóxico, pacote de 5 quilos de peso líquido. Validade a contar da entrega de 6 meses.  |       |                    |                 |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

www.pilardosul.sp.gov.br

|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
| 08 | 36  | Unid. | <b>ADOÇANTE DIÉTICO GRANDE:</b> Características técnicas: Frasco plástico com bico tipo conta gotas pequeno. Líquido com conteúdo de 100ml. Adoçante a base de aspartame.  |  |  |  |
| 09 | 360 | LT    | <b>ÁGUA SANITÁRIA:</b> hipoclorito de sódio, carbonato de sódio, água Q.S.P cloro ativo de 2,0% a 2,5% PP embalagem primária plástica de acordo com a NBR 13390. 06 meses de validade. Contendo 1Lt.   |  |  |  |
| 10 | 144 | Unid. | <b>ÁLCOOL ETÍLICO:</b> frasco plástico de 500ml com teor alcoólico entre 95,96GL, volume/volume ou 92,6 a 93,8 a 15°C, INMETRO.  |  |  |  |
| 11 | 36  | Unid. | <b>ALFACE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 12 | 53  | Unid. | <b>ALHO:</b> Descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos, uniformidade (tamanho e formato). Embalagem primária: Pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, pesando 01kg.   |  |  |  |
| 13 | 75  | LT    | <b>AMACIANTE DE ROUPAS:</b> frascos de 2Lt cloreto de alquil trimetil amônio, principio ativo: atenuador de espuma, conservantes, corante, fragrância e água, fragrância classic.  |  |  |  |
| 14 | 162 | Kg    | <b>AMEIXA SECA:</b> Preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio (embalagem de 1kg)  |  |  |  |
| 15 | 36  | Cx    | <b>AMIDO DE MILHO:</b> Caixa com 500g  |  |  |  |
| 16 | 144 | Pct.  | <b>ARROZ :</b> Agulhinha beneficiado, polido, longo, fino e tipo 1. Embalagem primária: plástico atóxico, reciclável, com peso liquido de 5 (cinco) quilos.  |  |  |  |
| 17 | 36  | Cx.   | <b>AVEIA INSTANTÂNEA EM FLOCOS FINOS:</b> Isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa papel cartão, c/ validade mínima de 10 meses da entrega, embalada em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem pct c/ 250g |  |  |  |
| 18 | 18  | Lata  | <b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:</b> Não contém glúten. Especificações: Acidez (% ácido oleico) máx. 0,5. Índice de peróxido (meq/Kg) – Máx. 20,0 aspecto – Óleo límpido e brilhante de cor amarelo, esverdeado, isento de particularidades estranhas.   |  |  |  |
| 19 | 180 | Pct.  | <b>AZEITONA VERDE FATIADA:</b> Peso liquido de 300g, peso drenado de 150g.   |  |  |  |
| 20 | 8   | Unid. | <b>BACON:</b> Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica,   |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 01 a 02kg cada. As embalagens primárias deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionados em embalagem secundária de caixas de papelão resistente com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e ministério da agricultura e pecuária e abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas técnicas para carnes preparadas embutidas – Decreto nº12.486 de 20/10/1978) No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. |  |  |  |
| 21 | 375 | Kg    | <b>BANANA NANICA:</b> Média, caixa com 20kg, firmes, sem podridões, uniformes, cor característica.  |  |  |  |
| 22 | 360 | Unid. | <b>BARBEADOR:</b> cabo emborrachado com textura anti deslizante, aparelho descartável com duas lâminas paralelas e fita lubrificante, embalagem com dois aparelhos e identificação.   |  |  |  |
| 23 | 150 | Kg    | <b>BATATA MONALISA:</b> especial, lavada A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 24 | 36  | Pct.  | <b>BATATA PALHA:</b> Acondicionada em pacotes de no mínimo 500g, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 3 meses.  |  |  |  |
| 25 | 72  | Kg    | <b>BERINJELA:</b> Vegetal firme e integro, textura e consistência vegetal fresco, livre de podridão, murcho.  |  |  |  |
| 26 | 72  | Kg    | <b>BETERRABA:</b> extra A, produto com tamanho médio (pesando entre 200g a 300g cada) sem folhas, produto de boa qualidade, limpo, cor avermelhada forte, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, tenro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração própria, livre de danos mecânicos, sem rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Normas técnicas para raízes tubérculos e rizomas – Decreto nº12.486 de 20/10/78).  |  |  |  |
| 27 | 72  | Pct.  | <b>BISCOITO DOCE SIMPLES (tipo maisena):</b> De acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Tipo Maria, maisena ou leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal e glúten,  |  |  |  |



|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
|    |     |       | todos os ingredientes deveram ser de primeira qualidade. O produto NÃO deve conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400grs   |  |  |  |
| 28 | 72  | Pct.  | <b>BISCOITO SALGADO (tipo cream cracker):</b> de acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, açúcar e aroma (artificial de manteiga), todos os ingredientes deveram ser de primeira qualidade. O produto NÃO devera conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400g.  |  |  |  |
| 29 | 38  | Unid. | <b>BRÓCOLIS:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 30 | 180 | Pct.  | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO:</b> a matéria-prima (grão de café) devera ser de primeira qualidade, sem glúten e o processo de acordo com a legislação em vigor. Embalagem de 500g em alto vácuo, Seguindo normas técnicas e com classificação feita pela ABIC.  |  |  |  |
| 31 | 9   | Unid. | <b>CANELA EM PÓ:</b> Embalagem de 40g. Especificação mínima: Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, renitente, vedado hermeticamente e limpo, contendo no mínimo 40g de peso líquido. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. |  |  |  |
| 32 | 216 | Kg    | <b>CARNE BOVINA:</b> Acém (miolo de acém) sem recortes de pescoço, cupim e peito, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, contendo no máximo 8% de gordura, embalagem de 01kg e/ou 03kg.  |  |  |  |
| 33 | 108 | Kg    | <b>CARNE DE PORCO:</b> Pernil, sem osso, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, embalagem de 01kg e/ou 03kg.   |  |  |  |
| 34 | 75  | Kg    | <b>CEBOLA:</b> tamanho médio, 3ª caixa 03, sem podridões, com odor característico.   |  |  |  |
| 35 | 75  | Kg    | <b>CENOURA:</b> tipo extra 3ª, uniforme, firme, com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 36 | 36  | Maço  | <b>CHEIRO-VERDE:</b> Cebolinha e salsa, sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 37 | 72  | Kg    | <b>CHUCHU:</b> extra A, tamanho médio (pesando em média de 200g a 300g cada) produto são e limpo, de boa qualidade, tenro, sem defeitos, sem   |  |  |  |





|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | espinhos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve estar acondicionado em caixas com 20kg cada e entrega diária a combinar. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Normas técnicas legumes – Decreto nº12.486 de 20/10/78).  |  |  |  |
| 38 | 75  | Pct.  | <b>COCO RALADO:</b> Adoçado, embalagem de 100g  |  |  |  |
| 39 | 9   | Unid. | <b>COLORÍFICO:</b> 1ª qualidade, pacote de 30g. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme NTA 70 e 85 (Normas técnicas para condimento ou temperos e normas técnicas pra colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 1kg e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. |  |  |  |
| 40 | 75  | Unid. | <b>CONDICIONADOR:</b> embalagem de 200ml  |  |  |  |
| 41 | 2   | Conj. | <b>CONJUNTO DE LATAS PARA MANTIMENTOS:</b> contendo 03 peças, em inox com tampa de vedação resistente, em formato cilíndrico capacidades mínimas aproximadas de: 1 pote de 3,2 litros e 1 pote 4,7 litros. Garantia mínima de 03 meses.   |  |  |  |
| 42 | 9   | Unid. | <b>COPO DESCARTÁVEL:</b> em poliestireno (os) para líquido, padrão ABNT – NBR 14865/02, com capacidade para 50ml, isento de bolhas, rachaduras ou deformações. Os copos deverão estar acondicionados em embalagem contendo 100 unidades com peso mínimo de 75g cada embalagem   |  |  |  |
| 43 | 38  | Unid. | <b>COUVE-FLOR:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 44 | 108 | Kg    | <b>COXA-SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Congelada com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg  |  |  |  |
| 45 | 216 | Unid. | <b>CREME DE LEITE:</b> Embalagem de 200g  |  |  |  |
| 46 | 72  | Unid. | <b>CREME DENTAL:</b> adulto, com cálcio, antisséptico e flúor, multição com monofluorofosfato de sódio (1450 ppm) embalagem de 90g  |  |  |  |
| 47 | 360 | Unid. | <b>DESINFETANTE GERMICIDA:</b> bactericida, com fragrância de lavanda e lírio, embalagem de 500ml, com a seguinte composição: cloreto de benzalcônio, álcool laurílico etoxilado, solvente, agente de controle de PH, 5-cloro-2metril-isotiazolin-3-ona (CMT) e 2-metil4isotiazolin-3-ona (MIT), corantes.  |  |  |  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

www.pilardosul.sp.gov.br

|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
| 48 | 180 | Unid. | <b>DESINFETANTE LYSOFORM:</b> bruto, bactericida, germicida e fungicida. Frasco de 1 litro.  |  |  |  |
| 49 | 360 | Unid. | <b>DESINFETANTE:</b> frasco 5L, ação bactericida, com registro na ANVISA/Ministério da saúde, fragrância suave.  |  |  |  |
| 50 | 113 | Unid. | <b>DESODORANTE:</b> aerossol 150ml   |  |  |  |
| 51 | 36  | Unid. | <b>DESODORIZADOR DE AMBIENTES:</b> spray, fragrância de lavanda ou lírio, sem CFC, embalagem de 360ml, com a seguinte composição: água antioxidante, coadjuvante perseverante e propelentes.   |  |  |  |
| 52 | 108 | Unid. | <b>DETERGENTE LIQUIDO:</b> lava louça, frasco 500ml, com glicerina, testado dermatologicamente, biodegradável, com registro na ANVISA/Ministério da saúde  |  |  |  |
| 53 | 38  | Unid. | <b>ERVA MATTE:</b> a matéria prima deverá ser de primeira e estar de acordo com a NTA- 41 e a legislação em vigor. Embalagem primária: atóxica, resistente com peso líquido de no mínimo 250g  |  |  |  |
| 54 | 144 | Unid. | <b>ERVILHA:</b> Previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g. As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.  |  |  |  |
| 55 | 9   | Unid. | <b>ESCOVA DE PLÁSTICO:</b> pra lavar roupa, em plástico com formato oval de aproximadamente 10cm de comprimento, cerdas de nylon.  |  |  |  |
| 56 | 23  | Unid. | <b>ESCOVA DENTAL ADULTO:</b> cerdas macias de nylon com 4 fileiras de tufo com cerdas aparadas e arredondadas uniformemente na mesma altura, com feixes de cerdas homogêneas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco, anatômico (polipropileno atóxico), medindo cerca de 16 a 17cm. A escova deve conter a marca impressa em relevo no cabo. Apresentar certificado de controle de qualidade da ABO – Associação Brasileira de Odontologia ou de qualquer outro laboratório credenciado ou oficial e registro no Ministério da Saúde/ANVISA de acordo com a portaria nº97/1996. Embalada individualmente com estojo protetor de cerdas e acondicionada em saquinho plástico. |  |  |  |
| 57 | 36  | Maço  | <b>ESPINAFRE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 58 | 144 | Unid. | <b>ESPONJA DE LIMPEZA:</b> dupla face 110x75x20mm composta de fibra sintética 4.800 abrasiva e espuma de poliuretano.  |  |  |  |
| 59 | 128 | Unid. | <b>EXTRATO DE TOMATE:</b> devendo todos os ingredientes ser de “primeira qualidade”. O produto deverá ser homogêneo, sem separação de líquidos. Embalagem primária: lata de folha de   |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | flandres com verniz interno, ou em embalagem Tetra Brik pesando 350g  |  |  |  |
| 60 | 15  | Unid. | <b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela tipo único, 1ª qualidade. Pacotes de 500g. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada de 500g.   |  |  |  |
| 61 | 36  | Unid. | <b>FARINHA DE MILHO:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, 1ª qualidade, pacotes com 500g. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matérias terras e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo de 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada, de 500g. |  |  |  |
| 62 | 36  | Pct.  | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1:</b> enriquecida com ferro e ácido fólico, devendo obedecer a legislação vigente, isento de fermento em pó químico. Embalagem primária, fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de no mínimo 01kg. Data de fabricação de até 30 (trinta) dias.   |  |  |  |
| 63 | 36  | Pct.  | <b>FAROFA PRONTA:</b> Tipo tradicional, sabor natural, prazo de validade de 4 meses, quantidade de 210KCAL/G, características adicionais com farinha de mandioca temperada  |  |  |  |
| 64 | 252 | Pct.  | <b>FEIJÃO CARIOCA:</b> tipo 1 safra nova, grãos inteiros e sadios, livre de sujeiras, embalagem primária, atóxico, com peso líquido de 1kg.   |  |  |  |
| 65 | 36  | Env.  | <b>FERMENTO DE PÃO:</b> Saccharomyces, cereviae e emulsificante monoestearato de sorbitana. <b>NÃO CONTÉM glutén.</b>   |  |  |  |
| 66 | 36  | Unid. | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:</b> amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocalcício, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses e data de fabricação de até 30 (trinta) dias. Embalagem primária, peso líquido de no mínimo 100 grs.  |  |  |  |
| 67 | 108 | Kg    | <b>FILE DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO:</b> Coxa e sobrecoxa congelada, sem pele e sem osso, embaladas em pacotes de 1kg, a embalagem, deverá conter a data de validade, informações de procedência e demais especificações exigidas pela legislação sanitária   |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente.   |  |  |  |
| 68 | 108 | Kg    | <b>FILE DE PEIXE:</b> merluza em filé, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1Kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias vigentes e apresentar registro nos órgãos competentes conforme legislação vigente. |  |  |  |
| 69 | 36  | Pct.  | <b>FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS NATURAL:</b> Ingredientes: Milho, açúcar, sal, malte, estabilizante lectina de soja, vitaminas: A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico e minerais: Ferro e zinco. Contém glúten. Embalagem primária, filme plástico transparente, contendo 1Kg, embalagem secundária caixa de papelão contendo 10Kg. Validade 12 meses, o produto não poderá ter data na-terior a 45 dias da data de entrega.               |  |  |  |
| 70 | 38  | Unid. | <b>FOSFÓRO:</b> Maço com 10 caixinhas, íntegras, embalagens sem violação.   |  |  |  |
| 71 | 75  | Unid. | <b>FRALDA DESCARTÁVEL:</b> tamanho M para adulto (uso geriátrico, pós parto e incontinência urinária) Cintura até 140cm, tamanho M, peso de 40 a 70kg, prática, anatômica e confortável com polpa de celulose, gel polímero superabsorvente, elásticos, firme de polietileno, fibras de polipropileno e adesivo termoplástico. Embalagem deverá ter impressos todos os dados do fabricante, lote e validade                                     |  |  |  |
| 72 | 36  | Unid. | <b>FUBÁ DE MILHO:</b> pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, com peso líquido de no mínimo 1kg   |  |  |  |
| 73 | 18  | Unid. | <b>GÁS DE COZINHA</b>   |  |  |  |
| 74 | 18  | Unid. | <b>GEL DE CABELO:</b> fórmula constituído por aloe vera e silicone, tem ação de promover máxima fixação para os cabelos com longa duração, 500g   |  |  |  |
| 75 | 360 | Unid. | <b>GELATINA:</b> Vários sabores, embalagem de 35g   |  |  |  |
| 76 | 72  | Kg    | <b>GOIABA:</b> Fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas.   |  |  |  |
| 77 | 9   | Unid. | <b>HASTES FLEXÍVEIS:</b> de polipropileno com pontas de algodão hidrofílicado tratado com carbimeticulose e bactericida, acondicionado em embalagem apropriada com quantidade igual ou superior a 75 unidades.  |  |  |  |
| 78 | 216 | Unid. | <b>IOGURTE DE FRUTA:</b> Pote com 850g. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta determinada pelo Serviço de Nutrição (SNU) do HUAP. Sem pedaços de frutas. Apresentação em bandeja de poliestireno, rotulados em papel, com tampa de alumínio impressa. Produto próprio para  |  |  |  |





|    |       |       |   |  |  |  |
|----|-------|-------|---|--|--|--|
|    |       |       | o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Fornecer marca igual ou com qualidade superior nos termos do artigo 15, inciso I da Lei nº8.666/1993 e súmula nº270/2012 TCU – objetiva atender ao princípio da padronização).  |  |  |  |
| 79 | 9     | Unid. | <b>KETCHUP:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os molhos podem apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. É permitido aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. ANVISA, resolução-RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. |  |  |  |
| 80 | 72    | Kg    | <b>KIWI:</b> Fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade.   |  |  |  |
| 81 | 36    | Pct.  | <b>LÃ DE AÇO:</b> para lavar louças e utensílios, em aço carbono, pacote com 8 unidades cada de primeira qualidade, 60g   |  |  |  |
| 82 | 180   | Kg    | <b>LARANJA PERA RIO:</b> Caixa 24, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 83 | 113   | Unid. | <b>LEITE CONDENSADO:</b> Tradicional, contendo no mínimo 395g, em lata, com identificação e prazo de validade.  |  |  |  |
| 84 | 38    | Unid. | <b>LEITE DE CÔCO:</b> Embalagem de 200ml  |  |  |  |
| 85 | 1.500 | Unid. | <b>LEITE ESTERELIZADO INTEGRAL:</b> Características técnicas: Leite de vaca, não necessita de refrigeração para armazenagem antes de aberto. Embalagem tipo TETRA BRIK. Não serão aceitas embalagens danificadas  |  |  |  |
| 86 | 38    | Kg    | <b>LIMÃO:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 87 | 108   | Kg    | <b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> Carne suína, gordura suína, água, sal, proteína animal de colágeno, aroma natural: Pimenta preta, açúcar, especiaria: Alho, realçador de sabor.  |  |  |  |
| 88 | 36    | Unid. | <b>LUSTRADOR DE MÓVEIS:</b> componentes: ceras naturais, aroma lavanda, aplicação móveis e superfícies lisas, embalagem c/ 500ml.   |  |  |  |
| 89 | 75    | Kg    | <b>MAÇÃ:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 90 | 38    | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO AVE MARIA:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de  |  |  |  |



|     |     |       |   |  |  |  |
|-----|-----|-------|---|--|--|--|
|     |     |       | peso líquido.   |  |  |  |
| 91  | 38  | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO ESPAGUETE:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.   |  |  |  |
| 92  | 38  | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO PARAFUSO:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.  |  |  |  |
| 93  | 72  | Unid. | <b>MAIONESE TRADICIONAL:</b> Ingredientes - Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Isento de glúten. Embalagem primária: balde atóxico, reciclável, com peso líquido de no mínimo 3Kg. |  |  |  |
| 94  | 75  | Kg    | <b>MAMÃO FORMOSA:</b> extra tipo A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 95  | 75  | Kg    | <b>MANDIOCA BRANCA PROCESSADA:</b> uniforme, firme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 96  | 75  | Kg    | <b>MANDIOQUINHA SALSA:</b> extra 3 A, uniforme, firme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 97  | 72  | Kg    | <b>MANGA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruta de primeira qualidade, livre de mancha e podridão  |  |  |  |
| 98  | 108 | Kg    | <b>MARACUJÁ:</b> Fruta verde e íntegra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras.  |  |  |  |
| 99  | 38  | Unid. | <b>MARGARINA COM SAL:</b> com no mínimo 70% de lipídios, a matéria prima deveser de primeira qualidade e os processos de acordo com legislação em vigor. Embalagem primária: pote plástico, atóxico e resistente, com peso líquido de no mínimo 500g  |  |  |  |
| 100 | 36  | Unid. | <b>MASSA DE PASTEL EM ROLO:</b> Embalado em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo especial, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, alfauminia, ácido láctico, conservante sorbato de potássio, antioxidante: Vitamina C. Contém glúten.   |  |  |  |
| 101 | 36  | Unid. | <b>MELANCIA:</b> redonda primeira qualidade, no mínimo 10Kg, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 102 | 9   | Pct.  | <b>MILHO DE PIPOCA:</b> 500g, produto devidamente fumigado de acordo com o exigido pelas entidades competentes em condições para consumo humano.  |  |  |  |
| 103 | 180 | Unid. | <b>MILHO VERDE:</b> Em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g.   |  |  |  |



|     |     |       |  |  |  |  |
|-----|-----|-------|--|--|--|--|
|     |     |       | As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.  |  |  |  |
| 104 | 36  | Pct.  | <b>MISTURA DE BOLO:</b> de 450g constituída de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo m pó ou pasteurizado, fermento químico, aroma natural de baunilha, chocolate, laranja, maracujá, podendo ser adicionado óleo vegetal e/ou água para seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo de baunilha deverá atender ao estabelecido na legislação. Resolução RDC 344/02 |  |  |  |
| 105 | 72  | Pct.  | <b>MORANGO:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão.  |  |  |  |
| 106 | 36  | Kg    | <b>MORTADELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 107 | 9   | Unid. | <b>MOSTARDA:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças. O produto deverá estar isentos de defeitos, tais como a presença de cascas e sementes, unidade manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidade superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto.  |  |  |  |
| 108 | 36  | Kg    | <b>MUSSARELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 109 | 150 | Unid. | <b>ÓLEO DE SOJA:</b> O produto deverá ser 100% óleo de soja refinado, tipo 1, e isento de conservantes químicos. Embalagem primária, plástico atóxico, reciclável com peso líquido de no mínimo de 900ml.  |  |  |  |
| 110 | 9   | Unid. | <b>ORÉGANO:</b> 100%, pacote de 50g, 1ª qualidade, produto constituído por 100% folhas de espécimes vegetais genuínos, origanum vulgares L, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. O produto não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas técnicas para condimento e temperos – Decreto nº12.486 de 20/10/78). |  |  |  |
| 111 | 150 | Dúzi  | <b>OVOS BRANCOS:</b> Tipo grande embalagem   |  |  |  |



|     |       |       |   |  |  |  |
|-----|-------|-------|---|--|--|--|
|     |       | a     | contendo 12 unidades.   |  |  |  |
| 112 | 5     | Unid. | <b>PÁ PARA LIXO:</b> em plástico com cabo de madeira, medida aproximada 60cm.   |  |  |  |
| 113 | 30    | Unid. | <b>PANO DE CHÃO:</b> para limpeza tipo saco duplo, lavado e alvejado, forte, grosso, com alta absorção 100% algodão de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 80cmx50cm   |  |  |  |
| 114 | 45    | Unid. | <b>PANO DE PRATO:</b> pano de copa felpudo branco, liso, com alta absorção, 100% algodão, de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 685cmx43xm.   |  |  |  |
| 115 | 1.125 | Pct.  | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL:</b> Embalagem de 500g.  |  |  |  |
| 116 | 36    | Unid. | <b>PAPEL ALUMÍNIO:</b> para embalagem e conservação de alimentos, rolo medindo 45cmx7,5cm   |  |  |  |
| 117 | 23    | Fardo | <b>PAPEL HIGIÊNICO:</b> de alta qualidade, branco, folhas duplas, picotada, macio, sem resíduos tóxicos, medindo 0,10x30m, no mínimo em fardos com 64 rolos. Composição 100% celulose virgem  |  |  |  |
| 118 | 36    | Pct.  | <b>PAPEL INTERFOLHA:</b> 100% celulose virgem com 2 dobras 21x20cm  |  |  |  |
| 119 | 75    | Pct.  | <b>PAPEL TOALHA BRANCO:</b> c/ 2 rolos  |  |  |  |
| 120 | 108   | Kg    | <b>PEITO DE FRANGO SEM OSSO:</b> congelado com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg  |  |  |  |
| 121 | 75    | Kg    | <b>PEPINO:</b> uniforme, firme, com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 122 | 75    | Kg    | <b>PÊRA WILLIANS:</b> tipo 100 firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 123 | 23    | Rolo  | <b>PLÁSTICO FILME:</b> rolo de 28x30m   |  |  |  |
| 124 | 45    | Unid. | <b>PRENDEDOR DE ROUPAS:</b> em plástico, com media mínima de 08cm. Pacote com 12 unidades.  |  |  |  |
| 125 | 36    | Kg    | <b>PRESUNTO:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 126 | 6     | Unid. | <b>PROTETOR SOLAR CORPORAL:</b> do tipo bloqueador com fator de proteção solar (FPS) acima de 50, proteção UVA/UVB, com boa absorção na pele, testado dermatologicamente, validade mínima de 12 meses. Em frasco com quantidade igual ou superior a 5Lt.                                    |  |  |  |
| 127 | 36    | Unid. | <b>REPOLHO:</b> tamanho médio, firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 128 | 180   | Unid. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +- 5%). Possuir selo SIF |  |  |  |
| 129 | 9     | Unid. | <b>RODO GRANDE:</b> com cabo de madeira plastificada, com rosca medindo no mínimo 1,20cm de comprimento, suporte plástico medindo   |  |  |  |





|     |     |       |   |  |  |  |
|-----|-----|-------|---|--|--|--|
|     |     |       | aproximadamente 50cm, com borracha dupla. Utilização: piso ou qualquer superfície lisa.   |  |  |  |
| 130 | 18  | Pct.  | <b>SABÃO COMUM:</b> sabão de ácidos graxos de côco, babaçu, sabão de ácidos graxos de sebo, sabão de ácidos de graxos de soja, glicerina, carbonato de sódio, cloreto de sódio, agente branqueador conservante de água. Embalagem de 1kg, sendo 5 unidades de 200g cada.  |  |  |  |
| 131 | 540 | Kg    | <b>SABÃO EM PÓ:</b> limpa 1kg com extrato de côco, eficiente na limpeza pesada das roupas do dia a dia. para todos os tipos de tecidos (exceto para lavagem de roupas de lã natural, seda, couro e algodão cru).  |  |  |  |
| 131 | 375 | Unid. | <b>SABONETE:</b> antibacteriano, limpeza profunda 90g comum com óleos essenciais, hidratação diária.  |  |  |  |
| 132 | 45  | Unid. | <b>SACO DE CHÃO:</b> branco alvejado, com medidas mínimas de 70x45cm, com etiqueta costurada no saco de chão onde será possível identificar a marca ou a procedência (100% algodão).  |  |  |  |
| 133 | 135 | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 100 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.   |  |  |  |
| 134 | 720 | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 15 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.  |  |  |  |
| 135 | 36  | Pct   | <b>SAL IODADO E REFINADO:</b> devendo ser de 1ª qualidade. Embalagem primária: plástico reciclável, atóxico, com peso líquido de 1 (um) quilo.  |  |  |  |
| 136 | 108 | Kg    | <b>SALSICHA:</b> tipo tradicional, resfriada, embalagem de, no máximo, 3 Kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias na data de entrega.   |  |  |  |
| 137 | 38  | Unid. | <b>SARDINHA EM CONSERVA:</b> de azeite ou óleo comestível, latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, 1ª qualidade Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas técnicas para conserva de pescado - Decreto nº12.486 de 20/10/78) e selo do SIF. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes e sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química e organoléptica do produto. |  |  |  |
| 138 | 180 | Unid. | <b>SHAMPOO:</b> embalagem de 200ml  |  |  |  |



|  |    |       |   |  |  |  |
|--|----|-------|---|--|--|--|
| 139  | 75 | Kg    | <b>TANGERINA PONKAN:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 140  | 75 | Kg    | <b>TOMATE DEBORA:</b> 3ª firme, com brilho, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 141  | 18 | Kg    | <b>VAGEM:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 142  | 9  | Unid. | <b>VARAL PARA ROUPA:</b> em aço galvanizado 100mts. Estrutura em tubo de aço e acabamento em pintura epóxi após. Cordas em polietileno e roldanas em polipropileno injetado. Dimensões mínimas do produto: 1,20cmx56cm. Garantia mínima de 06 meses |  |  |  |
| 143  | 9  | Unid. | <b>VASSOURA DE NYLON:</b> com cabo de madeira, cabo plastificado, cores sortidas de acordo com a disponibilidade do estoque. Tamanho base: 30cm<br>Tamanho do cabo:120cm  |  |  |  |
| 144  | 36 | Unid. | <b>VINAGRE:</b> De vinho tinto de primeira qualidade e de acordo com a legislação em vigor. Embalagem contendo no mínimo 750ml.   |  |  |  |
| <b>VALOR TOTAL R\$ ..... (por extenso)</b> |    |       |   |  |  |  |

### DECLARAÇÃO

1 – Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

2 - Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital, na legislação e norma técnica em vigor.

3- Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Nome do Representante: |         |
| Identidade nº:         | CPF nº: |
| Local e Data:          |         |
| Assinatura:            |         |



## ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 02 (COTA RESERVADA)

Somente às empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI, nos termos do art. 48, III da Lei Complementar n.º 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.

|               |      |           |
|---------------|------|-----------|
| Razão Social: |      |           |
| Endereço:     |      |           |
| Cidade:       | CEP: | Fone/Fax: |
| e-mail:       |      | CNPJ nº   |

### PROPOSTA FINANCEIRA

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para o FORNECIMENTO PARCELADO E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE **ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE**, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

| ITEM | QUANT | UND   | PRODUTO  | MARCA | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|------|-------|-------|--|-------|--------------------|-----------------|
| 01   | 24    | Kg    | <b>ABACATE COMUM:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca  |       |                    |                 |
| 02   | 24    | Unid. | <b>ABACAXI PÉROLA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão, passado ou amassado.  |       |                    |                 |
| 03   | 12    | Unid. | <b>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ:</b> Características de primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. |       |                    |                 |
| 04   | 12    | Kg    | <b>ABOBRINHA TIPO MENINA:</b> extra A, tamanho médio. Produtos sãs e limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com casca brilhante e lisa, de preferência com pedúnculo, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   |       |                    |                 |
| 05   | 12    | Unid. | <b>ACELGA:</b> Tamanho médio tipo 08, firme e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |       |                    |                 |
| 06   | 12    | Kg    | <b>ACHOCOLATADO:</b> Características técnicas: Achocolatado em pó para preparo instantâneo. Termo sensível – Acondicionado em embalagem plástica ou metálica com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g.   |       |                    |                 |
| 07   | 25    | Kg    | <b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Embalagem primária: plástico atóxico, pacote de 5 quilos de peso líquido. Validade a contar da entrega de 6 meses.  |       |                    |                 |
| 08   | 12    | Unid. | <b>ADOÇANTE DIÉTICO GRANDE:</b> Características  |       |                    |                 |



|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
|    |     |       | técnicas: Frasco plástico com bico tipo conta gotas pequeno. Líquido com conteúdo de 100ml. Adoçante a base de aspartame.  |  |  |  |
| 09 | 120 | LT    | <b>ÁGUA SANITÁRIA:</b> hipoclorito de sódio, carbonato de sódio, água Q.S.P cloro ativo de 2,0% a 2,5% PP embalagem primária plástica de acordo com a NBR 13390. 06 meses de validade. Contendo 1Lt.   |  |  |  |
| 10 | 48  | Unid. | <b>ÁLCOOL ETÍLICO:</b> frasco plástico de 500ml com teor alcoólico entre 95,96GL, volume/volume ou 92,6 a 93,8 a 15°C, INMETRO.  |  |  |  |
| 11 | 12  | Unid. | <b>ALFACE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 12 | 17  | Unid. | <b>ALHO:</b> Descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos, uniformidade (tamanho e formato). Embalagem primária: Pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, pesando 01kg.   |  |  |  |
| 13 | 25  | LT    | <b>AMACIANTE DE ROUPAS:</b> frascos de 2Lt cloreto de alquil trimetil amônio, principio ativo: atenuador de espuma, conservantes, corante, fragrância e água, fragrância classic.  |  |  |  |
| 14 | 54  | Kg    | <b>AMEIXA SECA:</b> Preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio (embalagem de 1kg)  |  |  |  |
| 15 | 12  | Cx    | <b>AMIDO DE MILHO:</b> Caixa com 500g  |  |  |  |
| 16 | 48  | Pct.  | <b>ARROZ :</b> Agulhinha beneficiado, polido, longo, fino e tipo 1. Embalagem primária: plástico atóxico, reciclável, com peso liquido de 5 (cinco) quilos.  |  |  |  |
| 17 | 12  | Cx.   | <b>AVEIA INSTANTÂNEA EM FLOCOS FINOS:</b> Isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa papel cartão, c/ validade mínima de 10 meses da entrega, embalada em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem pct c/ 250g |  |  |  |
| 18 | 6   | Lata  | <b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:</b> Não contém glúten. Especificações: Acidez (% ácido oleico) máx. 0,5. Índice de peróxido (meq/Kg) – Máx. 20,0 aspecto – Óleo límpido e brilhante de cor amarelo, esverdeado, isento de particularidades estranhas.   |  |  |  |
| 19 | 60  | Pct.  | <b>AZEITONA VERDE FATIADA:</b> Peso liquido de 300g, peso drenado de 150g.   |  |  |  |
| 20 | 2   | Unid. | <b>BACON:</b> Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com  |  |  |  |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

www.pilardosul.sp.gov.br

|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
|    |     |       | peso entre 01 a 02kg cada. As embalagens primárias deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionados em embalagem secundária de caixas de papelão resistente com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e ministério da agricultura e pecuária e abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas técnicas para carnes preparadas embutidas – Decreto nº12.486 de 20/10/1978) No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. |  |  |  |
| 21 | 125 | Kg    | <b>BANANA NANICA:</b> Média, caixa com 20kg, firmes, sem podridões, uniformes, cor característica.   |  |  |  |
| 22 | 120 | Unid. | <b>BARBEADOR:</b> cabo emborrachado com textura anti deslizante, aparelho descartável com duas lâminas paralelas e fita lubrificante, embalagem com dois aparelhos e identificação.  |  |  |  |
| 23 | 50  | Kg    | <b>BATATA MONALISA:</b> especial, lavada A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 24 | 12  | Pct.  | <b>BATATA PALHA:</b> Acondicionada em pacotes de no mínimo 500g, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 3 meses.   |  |  |  |
| 25 | 24  | Kg    | <b>BERINJELA:</b> Vegetal firme e integro, textura e consistência vegetal fresco, livre de podridão, murcho.   |  |  |  |
| 26 | 24  | Kg    | <b>BETERRABA:</b> extra A, produto com tamanho médio (pesando entre 200g a 300g cada) sem folhas, produto de boa qualidade, limpo, cor avermelhada forte, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, tenro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração própria, livre de danos mecânicos, sem rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Normas técnicas para raízes tubérculos e rizomas – Decreto nº12.486 de 20/10/78).   |  |  |  |
| 27 | 24  | Pct.  | <b>BISCOITO DOCE SIMPLES (tipo maisena):</b> De acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Tipo Maria, maisena ou leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal e glúten, todos os ingredientes deveram ser de primeira   |  |  |  |



|    |    |       |   |  |  |  |
|----|----|-------|---|--|--|--|
|    |    |       | qualidade. O produto NÃO deve conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400grs  |  |  |  |
| 28 | 24 | Pct.  | <b>BISCOITO SALGADO (tipo cream cracker):</b> de acordo com a NTA- 48 e a legislação em vigor. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, açúcar e aroma (artificial de manteiga), todos os ingredientes deveram ser de primeira qualidade. O produto NÃO deveser conter soja, nem substâncias corantes. Embalagem primária: plástico atóxico (polipropileno) com peso líquido de 400g.  |  |  |  |
| 29 | 12 | Unid. | <b>BRÓCOLIS:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 30 | 60 | Pct.  | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO:</b> a matéria-prima (grão de café) deveser de primeira qualidade, sem glúten e o processo de acordo com a legislação em vigor. Embalagem de 500g em alto vácuo, Seguindo normas técnicas e com classificação feita pela ABIC.  |  |  |  |
| 31 | 3  | Unid. | <b>CANELA EM PÓ:</b> Embalagem de 40g. Especificação mínima: Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, renitente, vedado hermeticamente e limpo, contendo no mínimo 40g de peso líquido. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. |  |  |  |
| 32 | 72 | Kg    | <b>CARNE BOVINA:</b> Acém (miolo de acém) sem recortes de pescoço, cupim e peito, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, contendo no máximo 8% de gordura, embalagem de 01kg e/ou 03kg.   |  |  |  |
| 33 | 36 | Kg    | <b>CARNE DE PORCO:</b> Pernil, sem osso, resfriado, extra limpo, em cubos de 2cm, embalagem de 01kg e/ou 03kg.  |  |  |  |
| 34 | 25 | Kg    | <b>CEBOLA:</b> tamanho médio, 3ª caixa 03, sem podridões, com odor característico.  |  |  |  |
| 35 | 25 | Kg    | <b>CENOURA:</b> tipo extra 3ª, uniforme, firme, com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 36 | 12 | Maço  | <b>CHEIRO-VERDE:</b> Cebolinha e salsa, sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 37 | 24 | Kg    | <b>CHUCHU:</b> extra A, tamanho médio (pesando em média de 200g a 300g cada) produto são e limpo, de boa qualidade, tenro, sem defeitos, sem espinhos, suficientemente desenvolvido, com  |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve estar acondicionado em caixas com 20kg cada e entrega diária a combinar. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Normas técnicas legumes – Decreto nº12.486 de 20/10/78).  |  |  |  |
| 38 | 25  | Pct.  | <b>CÓCO RALADO:</b> Adoçado, embalagem de 100g  |  |  |  |
| 39 | 3   | Unid. | <b>COLORÍFICO:</b> 1ª qualidade, pacote de 30g. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme NTA 70 e 85 (Normas técnicas para condimento ou temperos e normas técnicas pra colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 1kg e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. |  |  |  |
| 40 | 25  | Unid. | <b>CONDICIONADOR:</b> embalagem de 200ml  |  |  |  |
| 41 | 0   | Conj. | <b>CONJUNTO DE LATAS PARA MANTIMENTOS:</b> contendo 03 peças, em inox com tampa de vedação resistente, em formato cilíndrico capacidades mínimas aproximadas de: 1 pote de 3,2 litros e 1 pote 4,7 litros. Garantia mínima de 03 meses.   |  |  |  |
| 42 | 3   | Unid. | <b>COPO DESCARTÁVEL:</b> em poliestireno (os) para líquido, padrão ABNT – NBR 14865/02, com capacidade para 50ml, isento de bolhas, rachaduras ou deformações. Os copos deverão estar acondicionados em embalagem contendo 100 unidades com peso mínimo de 75g cada embalagem   |  |  |  |
| 43 | 12  | Unid. | <b>COUVE-FLOR:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 44 | 36  | Kg    | <b>COXA-SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Congelada com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg  |  |  |  |
| 45 | 72  | Unid. | <b>CREME DE LEITE:</b> Embalagem de 200g  |  |  |  |
| 46 | 24  | Unid. | <b>CREME DENTAL: adulto, com cálcio, antisséptico e flúor,</b> multição com monofluorofosfato de sódio (1450 ppm) embalagem de 90g  |  |  |  |
| 47 | 120 | Unid. | <b>DESINFETANTE GERMICIDA:</b> bactericida, com fragrância de lavanda e lírio, embalagem de 500ml, com a seguinte composição: cloreto de benzalcônio, álcool laurílico etoxilado, solvente, agente de controle de PH, 5-cloro-2metrilisotiazolin-3-ona (CMT) e 2-metil4isotiazolin-3-ona (MIT), corantes.   |  |  |  |
| 48 | 60  | Unid. | <b>DESINFETANTE LYSOFORM:</b> bruto, bactericida,   |  |  |  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

www.pilardosul.sp.gov.br

|    |     |       |  |  |  |  |
|----|-----|-------|--|--|--|--|
|    |     |       | germicida e fungicida. Frasco de 1 litro.  |  |  |  |
| 49 | 120 | Unid. | <b>DESINFETANTE:</b> frasco 5L, ação bactericida, com registro na ANVISA/Ministério da saúde, fragrância suave.  |  |  |  |
| 50 | 37  | Unid. | <b>DESODORANTE:</b> aerossol 150ml   |  |  |  |
| 51 | 12  | Unid. | <b>DESODORIZADOR DE AMBIENTES:</b> spray, fragrância de lavanda ou lírio, sem CFC, embalagem de 360ml, com a seguinte composição: água antioxidante, coadjuvante perseverante e propelentes.   |  |  |  |
| 52 | 36  | Unid. | <b>DETERGENTE LIQUIDO:</b> lava louça, frasco 500ml, com glicerina, testado dermatologicamente, biodegradável, com registro na ANVISA/Ministério da saúde  |  |  |  |
| 53 | 12  | Unid. | <b>ERVA MATTE:</b> a matéria prima deverá ser de primeira e estar de acordo com a NTA- 41 e a legislação em vigor. Embalagem primária: atóxica, resistente com peso líquido de no mínimo 250g  |  |  |  |
| 54 | 48  | Unid. | <b>ERVILHA:</b> Previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g. As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.  |  |  |  |
| 55 | 3   | Unid. | <b>ESCOVA DE PLÁSTICO:</b> pra lavar roupa, em plástico com formato oval de aproximadamente 10cm de comprimento, cerdas de nylon.  |  |  |  |
| 56 | 7   | Unid. | <b>ESCOVA DENTAL ADULTO:</b> cerdas macias de nylon com 4 fileiras de tufo com cerdas aparadas e arredondadas uniformemente na mesma altura, com feixes de cerdas homogêneas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco, anatômico (polipropileno atóxico), medindo cerca de 16 a 17cm. A escova deve conter a marca impressa em relevo no cabo. Apresentar certificado de controle de qualidade da ABO – Associação Brasileira de Odontologia ou de qualquer outro laboratório credenciado ou oficial e registro no Ministério da Saúde/ANVISA de acordo com a portaria nº97/1996. Embalada individualmente com estojo protetor de cerdas e acondicionada em saquinho plástico. |  |  |  |
| 57 | 12  | Maço  | <b>ESPINAFRE:</b> Firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 58 | 48  | Unid. | <b>ESPONJA DE LIMPEZA:</b> dupla face 110x75x20mm composta de fibra sintética 4.800 abrasiva e espuma de poliuretano.  |  |  |  |
| 59 | 42  | Unid. | <b>EXTRATO DE TOMATE:</b> devendo todos os ingredientes ser de “primeira qualidade”. O produto deverá ser homogêneo, sem separação de líquidos. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz interno, ou em embalagem  |  |  |  |





|    |    |       |   |  |  |  |
|----|----|-------|---|--|--|--|
|    |    |       | Tetra Brik pesando 350g   |  |  |  |
| 60 | 5  | Unid. | <b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela tipo único, 1ª qualidade: Pacotes de 500g. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada de 500g.   |  |  |  |
| 61 | 12 | Unid. | <b>FARINHA DE MILHO:</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, 1ª qualidade, pacotes com 500g. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matérias terras e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo de 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas técnicas para farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada, de 500g. |  |  |  |
| 62 | 12 | Pct.  | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1:</b> enriquecida com ferro e ácido fólico, devendo obedecer a legislação vigente, isento de fermento em pó químico. Embalagem primária, fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de no mínimo 01kg. Data de fabricação de até 30 (trinta) dias.   |  |  |  |
| 63 | 12 | Pct.  | <b>FAROFA PRONTA:</b> Tipo tradicional, sabor natural, prazo de validade de 4 meses, quantidade de 210KCAL/G, características adicionais com farinha de mandioca temperada  |  |  |  |
| 64 | 84 | Pct.  | <b>FEIJÃO CARIOCA:</b> tipo 1 safra nova, grãos inteiros e sadios, livre de sujeiras, embalagem primária, atóxico, com peso líquido de 1kg.   |  |  |  |
| 65 | 12 | Env.  | <b>FERMENTO DE PÃO:</b> Saccharomyces, cereviae e emulsificante monoestearato de sorbitana. NÃO CONTÉM glúten.  |  |  |  |
| 66 | 12 | Unid. | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:</b> amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocalcício, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses e data de fabricação de até 30 (trinta) dias. Embalagem primária, peso líquido de no mínimo 100 grs.  |  |  |  |
| 67 | 36 | Kg    | <b>FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Coxa e sobrecoxa congelada, sem pele e sem osso, embaladas em pacotes de 1kg, a embalagem, deverá conter a data de validade, informações de procedência e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão   |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | competente.   |  |  |  |
| 68 | 36  | Kg    | <b>FILE DE PEIXE:</b> merluza em filé, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1Kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias vigentes e apresentar registro nos órgãos competentes conforme legislação vigente. |  |  |  |
| 69 | 12  | Pct.  | <b>FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS NATURAL:</b> Ingredientes: Milho, açúcar, sal, malte, estabilizante lectina de soja, vitaminas: A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico e minerais: Ferro e zinco. Contém glúten. Embalagem primária, filme plástico transparente, contendo 1Kg, embalagem secundária caixa de papelão contendo 10Kg. Validade 12 meses, o produto não poderá ter data na-terior a 45 dias da data de entrega.               |  |  |  |
| 70 | 12  | Unid. | <b>FOSFÓRO:</b> Maço com 10 caixinhas, íntegras, embalagens sem violação.   |  |  |  |
| 71 | 25  | Unid. | <b>FRALDA DESCARTÁVEL:</b> tamanho M para adulto (uso geriátrico, pós parto e incontinência urinária) Cintura até 140cm, tamanho M, peso de 40 a 70kg, prática, anatômica e confortável com polpa de celulose, gel polímero superabsorvente, elásticos, firme de polietileno, fibras de polipropileno e adesivo termoplástico. Embalagem deverá ter impressos todos os dados do fabricante, lote e validade                                     |  |  |  |
| 72 | 12  | Unid. | <b>FUBÁ DE MILHO:</b> pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, com peso líquido de no mínimo 1kg   |  |  |  |
| 73 | 6   | Unid. | <b>GÁS DE COZINHA</b>   |  |  |  |
| 74 | 6   | Unid. | <b>GEL DE CABELO:</b> fórmula constituído por aloe vera e silicone, tem ação de promover máxima fixação para os cabelos com longa duração, 500g   |  |  |  |
| 75 | 120 | Unid. | <b>GELATINA:</b> Vários sabores, embalagem de 35g   |  |  |  |
| 76 | 24  | Kg    | <b>GOIABA:</b> Fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas.   |  |  |  |
| 77 | 3   | Unid. | <b>HASTES FLEXÍVEIS:</b> de polipropileno com pontas de algodão hidrofílicado tratado com carbimeticulose e bactericida, acondicionado em embalagem apropriada com quantidade igual ou superior a 75 unidades.  |  |  |  |
| 78 | 72  | Unid. | <b>IOGURTE DE FRUTA:</b> Pote com 850g. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta determinada pelo Serviço de Nutrição (SNU) do HUAP. Sem pedaços de frutas. Apresentação em bandeja de poliestireno, rotulados em papel, com tampa de alumínio impressa. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e   |  |  |  |



|    |     |       |   |  |  |  |
|----|-----|-------|---|--|--|--|
|    |     |       | embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Fornecer marca igual ou com qualidade superior nos termos do artigo 15, inciso I da Lei nº8.666/1993 e súmula nº270/2012 TCU – objetiva atender ao princípio da padronização).   |  |  |  |
| 79 | 3   | Unid. | <b>KETCHUP:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os molhos podem apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. É permitido aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. ANVISA, resolução-RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. |  |  |  |
| 80 | 24  | Kg    | <b>KIWI:</b> Fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade.   |  |  |  |
| 81 | 12  | Pct.  | <b>LÃ DE AÇO:</b> para lavar louças e utensílios, em aço carbono, pacote com 8 unidades cada de primeira qualidade, 60g   |  |  |  |
| 82 | 60  | Kg    | <b>LARANJA PERA RIO:</b> Caixa 24, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 83 | 37  | Unid. | <b>LEITE CONDENSADO:</b> Tradicional, contendo no mínimo 395g, em lata, com identificação e prazo de validade.  |  |  |  |
| 84 | 12  | Unid. | <b>LEITE DE CÔCO:</b> Embalagem de 200ml  |  |  |  |
| 85 | 500 | Unid. | <b>LEITE ESTERELIZADO INTEGRAL:</b> Características técnicas: Leite de vaca, não necessita de refrigeração para armazenagem antes de aberto. Embalagem tipo TETRA BRIK. Não serão aceitas embalagens danificadas  |  |  |  |
| 86 | 12  | Kg    | <b>LIMÃO:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 87 | 36  | Kg    | <b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> Carne suína, gordura suína, água, sal, proteína animal de colágeno, aroma natural: Pimenta preta, açúcar, especiaria: Alho, realçador de sabor.  |  |  |  |
| 88 | 12  | Unid. | <b>LUSTRADOR DE MÓVEIS:</b> componentes: ceras naturais, aroma lavanda, aplicação móveis e superfícies lisas, embalagem c/ 500ml.   |  |  |  |
| 89 | 25  | Kg    | <b>MAÇÃ:</b> firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 90 | 12  | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO AVE MARIA:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.  |  |  |  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

www.pilardosul.sp.gov.br

|     |    |       |   |  |  |  |
|-----|----|-------|---|--|--|--|
| 91  | 12 | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO ESPAGUETE:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.   |  |  |  |
| 92  | 12 | Pct.  | <b>MACARRÃO FORMATO TIPO PARAFUSO:</b> Embalagem primária saco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo no mínimo 500g de peso líquido.  |  |  |  |
| 93  | 24 | Unid. | <b>MAIONESE TRADICIONAL:</b> Ingredientes - Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Isento de glúten. Embalagem primária: balde atóxico, reciclável, com peso líquido de no mínimo 3Kg. |  |  |  |
| 94  | 25 | Kg    | <b>MAMÃO FORMOSA:</b> extra tipo A, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 95  | 25 | Kg    | <b>MANDIOCA BRANCA PROCESSADA:</b> uniforme, firme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 96  | 25 | Kg    | <b>MANDIOQUINHA SALSA:</b> extra 3 A, uniforme, firme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 97  | 24 | Kg    | <b>MANGA:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruta de primeira qualidade, livre de mancha e podridão  |  |  |  |
| 98  | 36 | Kg    | <b>MARACUJÁ:</b> Fruta verde e íntegra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras.  |  |  |  |
| 99  | 12 | Unid. | <b>MARGARINA COM SAL:</b> com no mínimo 70% de lipídios, a matéria prima deveser de primeira qualidade e os processos de acordo com legislação em vigor. Embalagem primária: pote plástico, atóxico e resistente, com peso líquido de no mínimo 500g  |  |  |  |
| 100 | 12 | Unid. | <b>MASSA DE PASTEL EM ROLO:</b> Embalado em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo especial, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, alfauminia, ácido láctico, conservante sorbato de potássio, antioxidante: Vitamina C. Contém glúten.   |  |  |  |
| 101 | 12 | Unid. | <b>MELANCIA:</b> redonda primeira qualidade, no mínimo 10Kg, firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 102 | 3  | Pct.  | <b>MILHO DE PIPOCA:</b> 500g, produto devidamente fumigado de acordo com o exigido pelas entidades competentes em condições para consumo humano.  |  |  |  |
| 103 | 60 | Unid. | <b>MILHO VERDE:</b> Em grãos íntegros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 300g. As latas devem estar íntegras, sem vestígios de   |  |  |  |





|     |    |       |  |  |  |  |
|-----|----|-------|--|--|--|--|
|     |    |       | amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.  |  |  |  |
| 104 | 12 | Pct.  | <b>MISTURA DE BOLO:</b> de 450g constituída de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo m pó ou pasteurizado, fermento químico, aroma natural de baunilha, chocolate, laranja, maracujá, podendo ser adicionado óleo vegetal e/ou água para seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo de baunilha deverá atender ao estabelecido na legislação. Resolução RDC 344/02 |  |  |  |
| 105 | 24 | Pct.  | <b>MORANGO:</b> Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão.  |  |  |  |
| 106 | 12 | Kg    | <b>MORTADELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 107 | 3  | Unid. | <b>MOSTARDA:</b> 1ª qualidade, embalagem de 500ml. Produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças. O produto deverá estar isentos de defeitos, tais como a presença de cascas e sementes, unidade manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidade superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto.  |  |  |  |
| 108 | 12 | Kg    | <b>MUSSARELA:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 109 | 50 | Unid. | <b>ÓLEO DE SOJA:</b> O produto deverá ser 100% óleo de soja refinado, tipo 1, e isento de conservantes químicos. Embalagem primária, plástico atóxico, reciclável com peso líquido de no mínimo de 900ml.  |  |  |  |
| 110 | 3  | Unid. | <b>ORÉGANO:</b> 100%, pacote de 50g, 1ª qualidade, produto constituído por 100% folhas de espécimes vegetais genuínos, origanum vulgares L, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. O produto não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas técnicas para condimento e temperos – Decreto nº12.486 de 20/10/78). |  |  |  |
| 111 | 50 | Dúzia | <b>OVOS BRANCOS:</b> Tipo grande embalagem contendo 12 unidades.   |  |  |  |



|     |     |       |   |  |  |  |
|-----|-----|-------|---|--|--|--|
| 112 | 1   | Unid. | <b>PÁ PARA LIXO:</b> em plástico com cabo de madeira, medida aproximada 60cm.   |  |  |  |
| 113 | 10  | Unid. | <b>PANO DE CHÃO:</b> para limpeza tipo saco duplo, lavado e alvejado, forte, grosso, com alta absorção 100% algodão de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 80cmx50cm   |  |  |  |
| 114 | 15  | Unid. | <b>PANO DE PRATO:</b> pano de copa felpudo branco, liso, com alta absorção, 100% algodão, de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 685cmx43xm.   |  |  |  |
| 115 | 375 | Pct.  | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL:</b> Embalagem de 500g.  |  |  |  |
| 116 | 12  | Unid. | <b>PAPEL ALUMÍNIO:</b> para embalagem e conservação de alimentos, rolo medindo 45cmx7,5cm   |  |  |  |
| 117 | 7   | Fardo | <b>PAPEL HIGIÊNICO:</b> de alta qualidade, branco, folhas duplas, picotada, macio, sem resíduos tóxicos, medindo 0,10x30m, no mínimo em fardos com 64 rolos. Composição 100% celulose virgem  |  |  |  |
| 118 | 12  | Pct.  | <b>PAPEL INTERFOLHA:</b> 100% celulose virgem com 2 dobras 21x20cm  |  |  |  |
| 119 | 25  | Pct.  | <b>PAPEL TOALHA BRANCO:</b> c/ 2 rolos  |  |  |  |
| 120 | 36  | Kg    | <b>PEITO DE FRANGO SEM OSSO:</b> congelado com no máximo 6% de água, embalagem de 01Kg e/ou 03Kg  |  |  |  |
| 121 | 25  | Kg    | <b>PEPINO:</b> uniforme, firme, com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 122 | 25  | Kg    | <b>PÊRA WILLIANS:</b> tipo 100 firmes, sem podridões, uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 123 | 7   | Rolo  | <b>PLÁSTICO FILME:</b> rolo de 28x30m   |  |  |  |
| 124 | 15  | Unid. | <b>PRENDEDOR DE ROUPAS:</b> em plástico, com media mínima de 08cm. Pacote com 12 unidades.  |  |  |  |
| 125 | 12  | Kg    | <b>PRESUNTO:</b> fatia de 15 gramas, de primeira qualidade inter-folhada. Validade de no mínimo 02 (dois) meses na data de entrega.   |  |  |  |
| 126 | 1   | Unid. | <b>PROTETOR SOLAR CORPORAL:</b> do tipo bloqueador com fator de proteção solar (FPS) acima de 50, proteção UVA/UVB, com boa absorção na pele, testado dermatologicamente, validade mínima de 12 meses. Em frasco com quantidade igual ou superior a 5Lt.                                    |  |  |  |
| 127 | 12  | Unid. | <b>REPOLHO:</b> tamanho médio, firmes e sem áreas escuras, frescas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.  |  |  |  |
| 128 | 60  | Unid. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +- 5%). Possuir selo SIF |  |  |  |
| 129 | 3   | Unid. | <b>RODO GRANDE:</b> com cabo de madeira plastificada, com rosca medindo no mínimo 1,20cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50cm, com borracha dupla.   |  |  |  |



|     |     |       |   |  |  |  |
|-----|-----|-------|---|--|--|--|
|     |     |       | Utilização: piso ou qualquer superfície lisa.   |  |  |  |
| 130 | 6   | Pct.  | <b>SABÃO COMUM:</b> sabão de ácidos graxos de côco, babaçu, sabão de ácidos graxos de sebo, sabão de ácidos de graxos de soja, glicerina, carbonato de sódio, cloreto de sódio, agente branqueador conservante de água. Embalagem de 1kg, sendo 5 unidades de 200g cada.  |  |  |  |
| 131 | 180 | Kg    | <b>SABÃO EM PÓ:</b> limpa 1kg com extrato de côco, eficiente na limpeza pesada das roupas do dia a dia. para todos os tipos de tecidos (exceto para lavagem de roupas de lã natural, seda, couro e algodão cru).  |  |  |  |
| 131 | 125 | Unid. | <b>SABONETE:</b> antibacteriano, limpeza profunda 90g comum com óleos essenciais, hidratação diária.  |  |  |  |
| 132 | 15  | Unid. | <b>SACO DE CHÃO:</b> branco alvejado, com medidas mínimas de 70x45cm, com etiqueta costurada no saco de chão onde será possível identificar a marca ou a procedência (100% algodão).  |  |  |  |
| 133 | 45  | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 100 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.   |  |  |  |
| 134 | 240 | Unid. | <b>SACO PARA LIXO 15 LITROS:</b> cor preta, reforçado polietileno.  |  |  |  |
| 135 | 12  | Pct   | <b>SAL IODADO E REFINADO:</b> devendo ser de 1ª qualidade. Embalagem primária: plástico reciclável, atóxico, com peso líquido de 1 (um) quilo.  |  |  |  |
| 136 | 36  | Kg    | <b>SALSICHA:</b> tipo tradicional, resfriada, embalagem de, no máximo, 3 Kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias na data de entrega.   |  |  |  |
| 137 | 12  | Unid. | <b>SARDINHA EM CONSERVA:</b> de azeite ou óleo comestível, latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, 1ª qualidade Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas técnicas para conserva de pescado - Decreto nº12.486 de 20/10/78) e selo do SIF. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes e sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química e organoléptica do produto. |  |  |  |
| 138 | 60  | Unid. | <b>SHAMPOO:</b> embalagem de 200ml  |  |  |  |
| 139 | 25  | Kg    | <b>TANGERINA PONKAN:</b> firmes, sem podridões,   |  |  |  |



|  |    |       |   |  |  |  |
|--|----|-------|---|--|--|--|
|  |    |       | uniformes, coloração característica.  |  |  |  |
| 140  | 25 | Kg    | <b>TOMATE DEBORA:</b> 3ª firme, com brilho, sem podridões, uniformes, coloração característica.   |  |  |  |
| 141  | 6  | Kg    | <b>VAGEM:</b> uniforme, firme, com brilho, sem fermentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos, aderentes à superfície externa.   |  |  |  |
| 142  | 3  | Unid. | <b>VARAL PARA ROUPA:</b> em aço galvanizado 100mts. Estrutura em tubo de aço e acabamento em pintura epóxi após. Cordas em polietileno e roldanas em polipropileno injetado. Dimensões mínimas do produto: 1,20cmx56cm. Garantia mínima de 06 meses |  |  |  |
| 143  | 3  | Unid. | <b>VASSOURA DE NYLON:</b> com cabo de madeira, cabo plastificado, cores sortidas de acordo com a disponibilidade do estoque. Tamanho base: 30cm<br>Tamanho do cabo:120cm  |  |  |  |
| 144  | 12 | Unid. | <b>VINAGRE:</b> De vinho tinto de primeira qualidade e de acordo com a legislação em vigor. Embalagem contendo no mínimo 750ml.   |  |  |  |
| <b>VALOR TOTAL R\$ ..... (por extenso)</b> |    |       |   |  |  |  |

## DECLARAÇÃO

1 – Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

2 - Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital, na legislação e norma técnica em vigor.

3- Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Nome do Representante: |         |
| Identidade nº:         | CPF nº: |
| Local e Data:          |         |
| Assinatura:            |         |





## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Eu ..... (nome completo), RG nº....., representante legal da ..... (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº.....DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão nº. 18/2020, realizado pela Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

....., ..... de..... de 2020.

---

Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da CONSTITUIÇÃO FEDERAL

.....inscrita no CNPJ  
ou CPF Sob o nº..... intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a).....,portador(a) da.....Carteira de  
identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V  
do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não  
emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

*Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).*

....., ..... de..... de 2020.

---

Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO V - MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

#### PROCURAÇÃO "EXTRA JUDICIA"

**OUTORGANTE:** ....., (pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ..... ou (pessoa física, inscrita no CPF sob o nº .....), com sede na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de, Estado de.....,(neste ato representado) pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) ....., ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., na cidade de ....., Estado de .....,

**OUTORGADO:** Sr. (a) ....., ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº ..... e do CPF nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., nº ....., bairro ....., na cidade de ....., Estado de .....,;

**PODERES:** ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 18/2020, da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

..... de..... de 2020

Outorgante (reconhecer firma)



## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO VI - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º /2020

PREGÃO PRESENCIAL N.º 18/2020

PROCESSOS ADMINISTRATIVOS Nº 7608/2019

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL**, com sede na Rua....., n.º , inscrita no CNPJ sob o n.º, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. ...., portadora do RG n.º....., inscrita no CPF n.º....., e a empresa , com sede na Rua ..... n.º....., na cidade de ..... Estado de , inscrita no CNPJ sob o n.º....., doravante denominada DETENTORA DA ATA, representada neste ato por ..... portador do RG n.º....., inscrito no CPF n.º....., firmam a presente Ata de Registro de Preços, concernente à licitação PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS N.º 18/2020.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO)**

1.1. A Detentora da Ata se obriga a fornecer ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE, em atendimento a Prefeitura Municipal de Pilar do Sul SP, conforme especificações e quantidades constantes no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA, do edital do PREGÃO PRESENCIAL N.º 18/2020 que integram esta Ata, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

| ITEM | UN. | QTDE | DESCRIÇÃO | VL. UNIT. | VL. TOTAL | MARCA |
|------|-----|------|-----------|-----------|-----------|-------|
|      |     |      |           |           |           |       |

#### **CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO)**

2.1 - Os produtos licitados deverão ser entregues, diretamente na unidade descrita no anexo I – Termo de Referência, nas quantidades e horários determinados pela coordenadora do CAPS, pela Secretaria de Saúde e Bem Estar ou pelos funcionários do Departamento de Compras, no horário das 07h30min às 15h00min, conforme a necessidade de cada Unidade.

2.2- A critério exclusivo da Prefeitura, poderão ser tolerados atrasos na entrega dos materiais se ocorrerem motivos relevantes que os justifiquem.

2.3 - O objeto será recebido conforme a seguir:

a) **provisoriamente**: de posse da proposta respectiva, será recebido o objeto para verificação de especificações, qualidade, prazos, preços e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

b) **definitivamente**: após recebimento provisório, será realizada conferência do objeto e sendo aprovado será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

2.3.1 - Na hipótese do objeto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

2.4 - O objeto que apresentar irregularidade será devolvido à empresa, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para substituir o objeto rejeitado.

2.5 - O recebimento do objeto será controlado por servidor designado pelos setores requisitantes, que farão a verificação da sua conformidade com a proposta apresentada, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da entrega do objeto.

2.6 - A execução da Ata será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 67 e 73 da Lei Federal n.º 8.666/93.

2.6.1 - O funcionário designado para acompanhar/fiscalizar a execução da referida Ata será a Secretaria de Saúde e Bem Estar, podendo designar funcionário para representá-la.

2.7 - A Administração rejeitará o objeto fornecido em desacordo com a Ata (art. 76 da lei Federal n.º 8.666/93).





2.8 - O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente, nos termos das prescrições legais.

2.9 - A Detentora da Ata se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso da ata, algum documento perder a validade.

## CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR)

3.1. O valor deste contrato é de R\$ ..... (.....), considerando valor transcrito na cláusula primeira, conforme classificação final da Detentora da Ata constante na ata da sessão do pregão presencial, devidamente juntada nos autos do referido processo, correspondendo aos objetos definidos na cláusula primeira.

3.2. Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis.

## CLÁUSULA QUARTA (DA DESPESA)

4.1. Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação serão processados em procedimento administrativo interno.

## CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO)

5.1 - O pagamento devido ao licitante vencedor será efetuado em até **30 (trinta) dias contados da apresentação e recebimento da nota fiscal/fatura pela Secretaria de Finanças, Planejamento e Patrimônio, bem como, da emissão do recebimento definitivo do objeto, devidamente atestado pelo servidor responsável pela fiscalização** da ata, de acordo com as especificações do edital desta licitação, que será realizado na forma do art. 73, inciso II da Lei n.º 8.666/93.

5.2 - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecido pela Detentora da Ata, **onde deverá conter na respectiva nota fiscal o número da agência e da conta corrente da empresa.**

5.3 - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços propostos.

5.4 - Nenhum pagamento será efetuado ao(s) licitante(s) vencedor(es), enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

5.5 - Correrão por conta da licitante vencedora todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciárias decorrentes da entrega do objeto.

## CLÁUSULA SEXTA (DO PRAZO)

6.1. O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

6.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura Municipal de Pilar do Sul não será obrigada a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para execução pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

6.3. Neste mesmo interregno fica também garantido ao órgão responsável pelo REGISTRO o direito de cancelar a ATA na verificação de quaisquer das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora o contraditório e ampla defesa.

## CLÁUSULA SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA)

7.1. São obrigações da Detentora da Ata de Registro de Preços:

7.1.1. Fornecer o objeto, de acordo com as exigências do Edital e seu Anexo I, admitindo-se somente produto de qualidade;

7.1.2. Obedecer o prazo de entrega do objeto estipulado e cumprir todas as exigências do edital;

7.1.3. Arcar com todos os custos de entrega do objeto, bem como, reposição ou reentrega nos casos em que o objeto não atender as condições do Edital;

7.1.4. Pagar todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

7.1.5. Comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na entrega do objeto;

7.1.6. Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.



## CLÁUSULA OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE)

8.1. São obrigações da Contratante:

- 8.1.1. Fornecer todos os dados e especificações necessárias à completa e correta entrega do objeto;
- 8.1.2. Comunicar à Detentora da Ata, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.
- 8.1.3. Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- 8.1.4. Aplicar à Detentora da Ata as penalidades, quando for o caso;
- 8.1.5. Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita entrega do objeto;
- 8.1.6. Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 8.1.7. Notificar, por escrito, à Detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção;
- 8.1.8. Garantir à Detentora da Ata o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos de aplicação de sanções.

## CLÁUSULA NONA (DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

9.1. O proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

9.2. A pedido, quando:

- a) comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata, por ocorrências de casos fortuitos ou força maior;
- b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações.

9.3. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, quando:

- a) o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) o fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) o fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;
- g) O fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

9.4. Em qualquer das hipóteses acima, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## CLÁUSULA DÉCIMA (DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS)

10.1. A Ata de Registro de Preço será cancelada automaticamente por decurso de prazo de vigência.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS PENALIDADES)

11.1. A Detentora da Ata que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições deste instrumento ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei n.º 10.520/02, bem como aos art. 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93.

11.2. Nos termos do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, pela inexecução total ou parcial deste Contrato, a Detentora da Ata, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor do Contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 5 (cinco) anos;
- d) Declaração de inidoneidade 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 detentor da ata ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

11.3. O atraso injustificado na entrega do objeto, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93,



sujeitará a Detentora da Ata à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e

b) atraso superior a 30 (trinta) dias, até o limite de 60 (sessenta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

**11.4.** Pela inexecução total ou parcial do Contrato, poderão ser aplicadas à Detentora da Ata as seguintes penalidades:

a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou

b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02.

**11.5.** A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

**11.6.** As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Detentora da Ata por danos causados à Contratante.

**11.7.** O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de **05 (cinco) dias úteis** contados da data da intimação do interessado.

**11.8.** O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de **03 (três) dias úteis** da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

**11.9.** Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Detentora da Ata vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**11.10.** Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DA RESCISÃO)**

**12.1.** A presente Ata poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)**

**13.1.** A presente Ata não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte, sem a prévia autorização da contratante.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DAS RESPONSABILIDADES)**

**14.1.** A Detentora da Ata assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações assumidas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros na execução desta ata.

**14.2.** A Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à Detentora da Ata.

**14.3.** A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora da Ata, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**14.4.** A Detentora da Ata manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA (DA GESTÃO DA ATA)**

**15.1.** A gestora da presente Ata de Registro de Preços será o Sr. Pedro Balduino de Oliveira, Secretário de Obra, Infraestrutura e Urbanismo da Prefeitura de Pilar do Sul, nos termos do artigo 67 da Lei de Licitações, ao qual competirá



velar pela perfeita exação do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Detentora da Ata e neste instrumento.

**15.2.** Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do Contrato o agente fiscalizador dará ciência à Detentora da Ata do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Detentora da Ata.

**15.3.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

**15.4.** O Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da Detentora da Ata.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)**

**16.1.** Constituirá encargo exclusivo da Detentora da Ata o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA (DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO)**

**17.1.** Para utilização da Ata de Registro de Preços as unidades deverão requisitar do detentor, mediante a elaboração da nota de empenho.

**17.2.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir.

**17.3.** A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a vigência constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições da Ata de Registro de Preços, bem como nos casos que a sua utilização se mostrar anti-econômica ou desnecessário o objeto.

## **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA (DA PUBLICIDADE DA ATA)**

**18.1.** Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura da presente Ata, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

## **CLÁUSULA DÉCIMA NONA (DISPOSIÇÕES GERAIS)**

**19.1.** A detentora da Ata assume integral responsabilidade pela entrega dos produtos, decorrente da presente Ata de Registro de Preços.

**19.2.** Os direitos e responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta Ata e do regime de direito público a que está submetida, na forma da legislação de regência.

**19.3.** Ficam vinculados a esta Ata e passam a fazer parte integrante dele, o Edital que originou a presente licitação e a proposta ofertada pela DETENTORA DA ATA.

**19.4.** Nos casos omissos aplicar-se-á a legislação em vigor, especialmente a Lei n.º 8.666/93, atualizada pelas Leis n.º 8.883/94 e 9.648/98.

**19.5.** A DETENTORA DA ATA se obriga a manter durante a execução da presente Ata todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento de abertura da Licitação.

**19.6.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da DETENTORA DA ATA de cumprir com os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma.

## **CLÁUSULA VIGÉSIMA (DO FORO)**

**20.1.** O Foro do contrato será o da Comarca de Comarca de Pilar do Sul /SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Pilar do Sul, ..... de ..... de 2020.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JOÃO URIAS DE MOURA

RUA TENENTE ALMEIDA, 265 - CENTRO - CEP 18.185-000 - TEL/FAX 15. 3278-9700 - CENTRO - PILAR DO SUL - SP

[www.pilardosul.sp.gov.br](http://www.pilardosul.sp.gov.br)

MARCO AURÉLIO SOARES  
Prefeito Municipal  
Contratante

CAETANO SCADUTO FILHO  
Secretário de Negócios Jurídicos e Tributários

EDSON RIBEIRO DE CARVALHO  
Secretário de Finanças, Planejamento e Patrimônio

RITA DE CÁSSIA QUEIROZ CARVALHO  
Secretária de Saúde e Bem Estar.

Empresa  
Responsável pela Empresa  
Detentora da Ata

**Testemunhas:**

**Nome:**  
**RG:**  
**CPF:**

**Nome:**  
**RG:**  
**CPF:**



## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO VII – TERMO DE CIENCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: \_\_\_\_\_  
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_  
OBJETO: \_\_\_\_\_  
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*) \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

#### **1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, 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, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

#### **2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** Pilar do Sul, \_\_\_\_\_ de 2020.

#### **GESTOR DO ÓRGÃO/ ENTIDADE:**

Nome:

Cargo:

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: \_\_\_\_\_

#### **Responsáveis que assinaram o ajuste:**





## PREGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL

#### DECLARAÇÃO

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA que examinou criteriosamente os documentos do Edital do Pregão Presencial n.º 18/2020 da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, e julgou-os suficientes para a elaboração da proposta financeira voltada ao atendimento do objeto licitado em todos os seus detalhamentos. DECLARA ainda que até a presente data, esta empresa não foi considerada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera, não subsistindo nenhum fator impeditivo à sua participação no presente certame licitatório.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante  
RG nº .....





## REGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

#### DECLARAÇÃO

(nome/razão social),..... inscrita no CNPJ  
..... por intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade  
nº..... e do CPF nº....., para fins do disposto na Lei Complementar nº 123/06 no tocante  
ao direito de preferência e critérios de desempate no Pregão Presencial n.º 18/2020, sob as sanções administrativas  
cabíveis e sob as penas da lei, DECLARA ser MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE nos termos da  
legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da referida Lei  
Complementar.

....., de ..... de 2020

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



## REGÃO PRESENCIAL Nº 18/2020

### ANEXO XI

#### DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA SERVIDOR

A participante \_\_\_\_\_ razão social \_\_\_\_\_ declara sob as penas da lei que até a presente data não contem, em seu quadro estatutário, servidor público lotado na PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL, seja de provimento efetivo ou em exercício de cargo comissionado ou de função gratificada, ou que esteja em exercício de mandato eletivo ou com registro oficial de candidatura para qualquer desses cargos, estando ciente de que fica vedada a contratação de servidor que se enquadre em qualquer das hipóteses mencionadas na presente declaração, no decorrer do prazo de vigência do contrato a ser firmado, caso seja declarada vencedora no certame em questão.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante  
RG nº.....



## ANEXO XII

### COMPROVANTE RETIRADA DE EDITAL

EMPRESA: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

FONE ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL N.º 18/2020**

**OBJETO: “DESTINADO AO REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTOS,  
MATERIAIS DE LIMPEZA E PRODUTOS DE HIGIENE.”**

Obtivemos através do acesso [www.pilardosul.sp.gov.br/licitacao](http://www.pilardosul.sp.gov.br/licitacao) nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

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 Licitação, por meio do e-mail [licitacao@pilardosul.sp.gov.br](mailto:licitacao@pilardosul.sp.gov.br).

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

**Local:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_ **de** \_\_\_\_\_ **de 2020.**

**Nome por Extenso:** \_\_\_\_\_

**RG. n.º:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA**