**Processo Licitatório Nº 031/2024.**

**Pregão Presencial Nº 009/2024. – SRP – Sistema Registro de Preços**

**Edital Nº 012/2024**

O Município de Reginópolis – SP, torna público, que realizará procedimento Licitatório de nº 031/2024, na modalidade Pregão Presencial objetivando a Aquisição de Itens Estocáveis e Panificação pelo Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada para um período de 12 (doze) meses para compor a Alimentação Escolar dos alunos de rede Municipal e Estadual de Reginópolis-SP, conforme descritos no Anexo I – Termo de Referência e Edital, atendendo Ofício de solicitação nº 023/2024, subscrito pela Senhora Claudia Braga Capossi, Nutricionista da Secretária Municipal de Educação de Reginópolis-SP, com COTA EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

Os envelopes contendo a proposta comercial e documentação de habilitação serão recebidos em sessão pública às **08:00 horas do dia 10/05/2024**, na sala do departamento de licitações localizada na rua Abrão Ramos nº 327, Centro, Município de Reginópolis – SP, oportunidade em que serão examinados.

Pregão será realizado pelo Pregoeiro Oficial (agente de contratação), ou substituído designados pela Portaria de nº 139/2024 de 19 de janeiro de 2024, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, especificamente nos artigos 82 e seguintes e Decreto Municipal 007/20524, com as alterações introduzidas pela legislação superveniente e Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/14, vigentes e aplicáveis à espécie*.*

**TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço por Lote** (art. 33, incido I da Lei Federal de nº 14.133/2021)

**REGIME DE EXECUÇÃO: Entrega direta**

1. **– OBJETO**

Aquisição de Itens Estocáveis e Panificação pelo Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada para um período de 12 (doze) meses para compor a Alimentação Escolar dos alunos de rede Municipal e Estadual do Reginópolis-SP, conforme descritos no Anexo I – Termo de Referência.

1.1.1 – **Cota Principal** – Os Lotes nº 03 a 05, 09, 12 a 14 do referido montante do objeto está aberto para a participação de todos os interessados que militem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

1.1.2 – **Cota Reservada** (Até 25% do montante – conforme inciso III, art. 48 da Lei Complementar 1nº 147/2014) – O Lote nº 01, 02, 06 a 08, 10 e 11 do referido montante do objeto é RESERVADO para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte interessados que militem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

* 1. **– Compõe o presente Edital:**

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo descritivo da proposta de preço;

Anexo III – Modelo de Procuração;

Anexo IV – Modelo de declaração;

Anexo V – Modelo de declaração de Microempresa (ME) e empresa de Pequeno Porte (EPP);

Anexo VI – Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo VII – Declaração de ausência de vínculo;

Anexo VIII – Declaração de Cumprimento da LGPD – Lei 13.709/18;

Anexo IX – Minuta Padrão Ata de Registro de Preços

1. **– DA DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**2.1 –** O pregão presencial será regido na forma da Lei Federal 14.133/2021, e suas alterações posteriores, Decreto Municipal de nº 07/2024 **“***Que regulamenta Lei 14.133/21 desta municipalidade***”.**

**2.2 –** A utilização da forma presencial da modalidade Pregão se justifica em vista do artigo 176 da Lei 14.133/2021 dá um prazo maior para os Municípios de até 20.000 (vinte) mil habitantes, como é o caso de Reginópolis – SP, se adequarem à forma eletrônica: (...) *Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão prazo de 6 (seis) anos. Contados da data de publicação desta Lei, para cumprimento: II – da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o §2º do art. 17 desta Lei.*

**2.3 –** Além da Previsão constante na Legislação Federal, o Decreto Municipal de nº 07/2024, que regulamenta os procedimentos a serem realizados com fundamento na Lei Federal de nº 14.133/2021, repete a mesma previsão quanto a realização do pregão na modalidade presencial.

**2.4** – O edital de pregão em liça segue o rito procedimental comum a que se refere o Art. 17, da Lei Federal de º 14.133/21.

**2.5 –** É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou impugnação ao ato convocatório do Pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para o recebimento das propostas, na forma do artigo 164, da Lei nº 14.333/21.

**2.6 –** A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do Pregão no prazo e observada a forma a que alude o parágrafo único do art. 164 da Lei 14.133, de 1 de abril de 2021.

**2.7 –** O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, desde que implique em modificações do ato convocatório do Pregão, além das alterações decorrentes, divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para realização do Certame.

1. **– DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1 –** Poderão participar desta licitação as empresas (pessoas Jurídicas) legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com objeto social pertinente e compatível com o certame, e que atenderem às exigências deste edital e seus Anexos.

**3.2 –** Admite-se a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio de empresas, observadas as disposições deste Edital e partes integrantes e da Lei, notadamente no tocante às regras do artigo 15, da Lei 14.133/2021.

**3.3 –** Quando não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempreendedor, microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório nos itens exclusivos, o agente de contratação (pregoeiro) convocará os demais licitantes para participar deste item, conforme art. 49, inciso II da Lei Complementar 123/06 (somente quando houver itens exclusivos).

**3.4 –** Não poderão participar do presente certame:

3.4.1 – Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.4.2 – Pessoa Jurídica ou física que incidirem nas hipóteses prevista no §1º e §2º do artigo 9, da Lei nº 14.133/2021;

3.4.3 – Estrangeira que não funcione no País;

3.4.4 – Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública e caso participe do processo licitatório, estarão sujeiras às penalidades previstas no artigo 155 a 163 da Lei Federal de nº 14.133/21 sem prejuízo da cobrança de perdas e danos;

3.4.5 – Que estejam cumprindo penalidade que impeça de participar de licitação junto à Administração Pública;

3.4.6 – Que possua participação direta ou indireta de sócio, diretor ou responsável técnico que tenha vínculo empregatício com o município de Reginópolis – SP;

3.4.7 – Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial por qualquer processo de cópia simples, desde que devidamente LEGÍVEL, ressaltado o direito da comissão em solicitar o original para comparação;

3.4.8 – É permitida participação de empresas que estejam em recuperação judicial, devendo ser apresentada durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos deste edital (súmula 50 do TCE-SP);

3.4.9 – Não será permitida a participação de pessoa física ante a exigência de balanço patrimonial como qualificação econômico financeira para a execução do objeto aplicando de forma subsidiária os termos do IN nº 116/2021 do Ministério da Economia.

1. **– ENTREGA DOS ENVELOPES**
   1. **–** Dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”;

4.1.1 – Os envelopes “Proposta Comercial “ e “Documento de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

|  |
| --- |
| LOCAL: Sala de Licitações – Sede na Prefeitura Municipal de Reginópolis– SP, na Rua Abraão Ramos, nº 327, Centro – CEP 17190-019 – A/C do Pregoeiro (Agente de Contratação), até o dia 10/05/2024 às 08:00 horas. |

4.1.2 – Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

|  |
| --- |
| **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS – SP**  **PREGÃO PRESENCIAL DE Nº \_\_\_/2024**  **ENVELOPE Nº1 – PROPOSTA COMERCIAL**  **PROPONENTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |
| --- |
| **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS – SP**  **PREGÃO PRESENCIAL DE Nº \_\_\_\_\_\_/2024**  **ENVELOPE Nº 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**  **PROPONENTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**4.2 –** O interessado deverá entregar todos os envelopes antes do horário designado para sessão. O Pregoeiro (Agente de Contratação) não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação” que não sejam entregues ao pregoeiro designado, no local, data e horário definidos neste Edital.

**4.3 –** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público que impeça a realização deste evento na data acima mencionada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1. **– CREDENCIAMENTO**

**5.1 –** Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, o proponente/representante deverá se apresentar para credenciamento, junto ao Pregoeiro, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame, e a responder pela representada; devendo, ainda, identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente;

**5.2 –** O credenciamento far-se-á através de instrumento púbico ou particular de procuração, com firma reconhecida, ou documento que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente;

**5.3 –** No caso de credenciamento por instrumento particular de procuração, com firma reconhecida de dirigente, sócio ou proprietário da empresa proponente, deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo estatuto ou contrato social e da última alteração estatutária ou contratual, no qual sejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**5.4 –** O documento de credenciamento poderá obedecer ao modelo em anexo, para facilitar sua interpretação;

**5.5 –** Em se tratando de microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante certidão expedida pela Junta Comercial e deverá ocorrer quando do credenciamento, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006;

5.5.1 – A certidão apresentada após o dia 31 de janeiro do corrente ano, terá obrigatoriamente que ter sido emitida no exercício em curso.

**5.6 –** A não apresentação ou incorreção de quaisquer documentos de credenciamento impedirá a participação do representante da licitante na sessão, para fins de apresentação de lances.

**5.7 –** O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

**5.8 –** Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

1. **– PROPOSTAS COMERCIAIS**

**6.1 –** As propostas comerciais serão datilografadas ou impressas, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, podendo observar o modelo anexo a este edital, e constarão:

* 1. – Nome, número do CNPJ, endereço, telefone, e-mail da empresa proponente;

6.2 – Termo de compromisso do licitante, declarando que o objeto do certame será entregue conforme estipulado neste edital e que se responsabiliza pela autenticidade da tabela por ele apresenta, conforme Anexo I relativo às propostas;

6.3 – Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.4 – As propostas deverão conter: item, unidade, quantidade, descrição do produto, preço unitário e total e marca dos produtos ofertados, vedada a indicação de mais de um fabricante para cada item, bem como sua substituição durante o julgamento desta licitação. Se houver dúvidas quando aos produtos ofertados em relação ao solicitado no edital poderá ser solicitado amostra para fins de conferencia e esclarecimento, conforme o caso;

6.4.1 – As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pelo pregoeiro, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergência entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro. Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, este deverá assiná-la se estiver presente na sessão;

6.4.2 – Ser apresentada sem emendas ou rasuras, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula (Lei Federal nº 9.069/95), discriminados por item, em algarismo (unitário e total). No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir, tais como: fretes, impostos, taxas, encargos enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado, inclusive os decorrentes de troca de objeto dentro do prazo de garantia, se for o caso;

6.4.3 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e seus anexos, por estarem omissas ou apresentarem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

6.4.4 – Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada;

6.4.5 – O Fornecedor/Prestador de Serviços deverá cumprir rigorosamente com os prazos de entrega, devendo o objeto ser de boa qualidade, obedecendo rigorosamente às normas e legislações pertinentes que atendam integralmente todas as normas técnicas vigentes, em especial norma ABNT.

6.4.6 – O valor total da proposta será ajustado pelo Pregoeiro em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante constituirá o total da proposta.

6.4.7 – Deverá constar na proposta ou em anexo à ela declaração de que sua proposta comercial compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direito trabalhista assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposto no §1º art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

**7 - DA HABILITAÇÃO**

**7.1 –** O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar após sua classificação, os documentos de habilitação para análise do pregoeiro, quais sejam:

7.1.1 – Documento de Habilitação Jurídica:

a) Cédula de identidade, nos casos de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício.

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

7.1.2 – Documentos de Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades e compatível com o objeto do contratual;

c) Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;

d) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida ativa da União e Certidão relativa a Contribuição Previdenciária); Fazenda Estadual, e Fazenda Municipal;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal nº 12.440/2011;

f) Declaração de inexistência de fato impeditivo, não utilização de mão de obra de menores, de atendimento XXXIII art. 7º da Constituição Federal, declaração atendimento à logística reserva dos produtos e declaração de reserva de cargos, (ANEXO IV);

g) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, (Anexo VI);

h) Declaração de ausência de Vínculo, (Anexo VII);

i) Declaração de cumprimento da lei geral de proteção de dados – Lei 13.709/2018, (Anexo VIII);

**7.1.3 – Documentos de Habilitação Econômica – Financeira:**

7.1.3.1 – Para a pessoa Jurídica:

1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**7.2 -** De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**7.3** – A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

**7.4** – Não regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133 de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**7.5** – As microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**7.6 –** Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

**7.7 –** Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresenta pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

**8– QUALIFICAÇÃO TECNICA**

**Será necessário a apresentação dos seguintes documentos:**

**8.1 –** Capacidade técnico – operacional, comprovada por meio de pelo menos um atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante que comprovem a prévia execução de serviços de características e complexidade semelhantes às constantes do objeto da licitação.

**8.2 –** O pregoeiro poderá efetuar consultas ao site da Receita Federal na internet para certificação sobre regularidade da inscrição da Empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela interne, junto aos sites dos órgãos emissores para fins de habilitação, bem como realizar diligências para sanar quaisquer dúvidas.

**9 – SESSÃO DO PREGÃO**

**9.1 –** Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro procederá a abertura dos envelopes de proposta comercial dos licitantes, cadastrando-as no sistema.

**9.2 –** Para julgamento das propostas escritas, será considerado o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

**9.3 -**  Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste edital.

**9.4-** Após o cadastramento dos valores de cada empresa participante, o Pregoeiro declarará aberta a sessão do **PREGÃO PRESENCIAL** para os lances.

**10 – CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

**10.1 –** Aberto os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus ANEXOS, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

**10.2 –** Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no artigo anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os descontos oferecidos, para que seus autores participem dos lances verbais.

**11 – LANCES VERBAIS (FASE ORAL)**

**11.1 –** As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances com observância dos da proposta através **do menor preço do Lote**.

**11.2 –** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último desconto apresentado pelo licitante, para efeito e posterior ordenação das propostas.

**11.3 –** É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

**11.4 –** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de maior desconto e o valor estimada da contratação.

**11.5 –** Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com os valores praticados no mercado, esta poderá ser aceita.

**11.6 –** Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio para definir a ordem de apresentação dos lances.

**11.7 –** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo de real (R$).

**12 – DO JULGAMENTO**

**12.1 –** Para julgamento e classificação das propostas, **será adotado o critério Menor Preço do Lote.**

**12.2 –** Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quando ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro (agente de contratação) decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

**12.3 –** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP e houver proposta apresentada por ME ou EPP até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, estará configurado o empate previsto no art. 44, §2º, da Lei complementar nº 123/2006.

12.3.1 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

12.3.1.1 – a ME ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, apresentar nova proposta de preço inferior considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de desempate;

12.3.1.2 – apresentada nova proposta, nos termos do subitem anterior e atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste do Pregão;

12.3.1.3 – Não sendo vencedora a ME ou EPP mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME e EPP remanescentes cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no *caput* desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

12.3.1.4 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME e EPP que se encontrarem no limite estabelecido no caput desta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique que primeiro poderá apresenta melhor oferta.

**12.4 –** Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta classificada em 1º lugar na etapa de lances.

**12.5 –** Será considerado vencedor, o licitante que ao final da disputa de lances, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, ofertar o menor preço.

**12.6 –** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá a abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.

**12.7 –** Os licitantes apresentarão documentos em copias legíveis, autenticadas em cartório competente ou por servidor designado para o pregão.

**12.8 –** As ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

12.8.1 – Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente apresentar preço inferior ao menor prelo ofertado na etapa de lances, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.8.2 – A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao Agente de Contratação (pregoeiro).

12.8.3 – Entende-se por tempestivo o requerimento apresenta dentro dos dois dias úteis inicialmente concedidos.

12.8.4 – A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

**12.9 –** Todos documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 60 (sessenta) dias, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.

**12.10 –** Se o detentor da melhor proposta desatender as exigências prevista neste Edital, será inabilitado, e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.

**12.11 –** O Pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

**12.12 –** A contratação formalizar-se-á mediante Ordem de Fornecimento, observadas as Clausulas e condições deste edital, e da proposta vencedora, bem como o termo de referência.

**12.13 –** Após a publicação da Ata do Registro de Preços da Administração no Diário Oficial Eletrônico do Município, poderão ser firmados os contratos dentro do prazo de validade do respectivo procedimento.

**12.14 –** Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os tatos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e licitantes presentes na sessão.

**13 – DAS AMOSTRAS**

13.1. A licitante que ofertar o menor valor para cada Lote, e ainda, cumprir com as condições de habilitação, poderá ser solicitada a apresentação de amostras dos itens do Lote vencido.

13.2. No caso de apresentação, a entrega da amostra do objeto ofertado deve ocorrer no prazo de 08 (oito) dias, a contar da solicitação, ficando a(o) licitante responsável por todas as despesas decorrentes.

13.2.1. A licitante deverá entregar 01 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Esta amostra, junto com as documentações exigidas, será analisada e avaliada por uma comissão formada por, no mínimo 02 (dois) servidores de carreira e 01 (um) servidor comissionado, sendo que, ao menos 01 (um) deverá ser graduado em nutrição;

13.2.2. A amostra e a documentação relativa à mesma, caso solicitadas, deverão ser entregues na Secretaria de Educação do Município de Reginópolis, Endereço: Rua Boa Vista, 323, Centro, no horário das 08h00 às 12h00, dentro do prazo já mencionado;

13.2.3. Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

13.2.4. Não serão aceitas amostras sem relação dos itens para identificação;

13.2.5. As amostras deverão estar devidamente relacionadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do lote/item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

a) Nome do concorrente;

b) Número da licitação;

c) Número do processo administrativo;

d) Número do lote/item.

13.2.6. Juntamente com a amostra, conforme solicitação, deverá ser entregue:

13.2.6.1. Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

13.2.6.2. Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, Registro do rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal, Registro ou certificado ou declaração da empresa vencedora ou fabricante do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal, Certificado de Classificação e Laudo Bromatológico emitido por laboratório oficial há no máximo 12 (doze) meses.

Lote 1 – item 02.

Lote 2 – itens 02 a 05.

Lote 3 – itens 01 a 04, 05, 06, 08 e 13 a 20.

Lote 4 – itens 01 a 07 e 10 a 14.

Lote 5 – itens 01 e 02.

Lote 6 – item 01.

Lote 7 – itens 01, 02 e 05.

Lote 8 – itens 01 e 04.

Lote 9 – itens 03 a 07.

Lote 10 – itens 01 e 05.

Lote 11 – itens 01 a 09.

Lote 12 – item 01.

Lote 13 – dispensadas amostras.

Lote 14 – dispensadas amostras.

**13 – RECURSOS**

**13.1 –** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de **3 (três) dias úteis** para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo dos recorrentes, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

**13.2 –** O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**13.3 –** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.4 –** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará decadência do direito de recurso.

**13.5 –** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias pela Administração.

**13.6 –** O resultado será divulgado no Diário Oficial Eletrônico do Município o qual ficam os licitantes obrigados a acompanhar.

**13.7 –** Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes **“DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** inviolados, podendo, todavia, retê-los até o aceite do produto pelo Setor Requisitante.

**14 – DA HOMOLOGAÇÃO**

**14.1 –** Encerrada a seleção e ultrapassada a eventual fase recursal, o pregoeiro registrará os descontos ofertados pelas licitantes em ordem decrescente.

**14.2 –** Verificada a regularidade dos atos e a realização do interesse público, a autoridade competente homologará o procedimento licitatória.

**15 - DO CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**15.1 –** O contrato de fornecimento do item a ser licitado será substituído, ***quando for o caso***, pela ordem de empenho/ordem de fornecimento (OF) emitida pelo setor responsável em respeito ao artigo 95 da lei federal nº 14.133/2021 por se tratar de entrega imediata respeitada todas as garantias incutidas no termo de referência.

**15.2 –** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta – corrente junto à instituição financeiro do município devendo ser informado ainda no preenchimento da proposta.

**15.3 –** Se o adjudicatário se recusar a cumprir o prazo de entrega contido na ordem de fornecimento poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções prevista na Lei Federal de nº 14.133/2021, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da ata de registro de preços nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

15.3.1 – A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônimo para eventual aplicação de sanções administrativas;

15.3.2 – Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos da ata a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebração da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quando aos prelos atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**15.4 –** A entrega, o recebimento o objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

**15.5 - DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

15.5.1 – As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pela Secretaria Municipal de Educação, ocorrendo em até três vezes na semana, e no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Compra. Os produtos deverão ser entregues conforme a necessidade do departamento responsável e de acordo com a autorização de fornecimento, sendo descarregados diretamente no local indicado, sendo de responsabilidade do licitante vencedor todas as despesas de carga, descarga e transporte até o local.

15.5.2 – Em caso de recusa de parcial do pedido, pelos responsáveis da conferência na unidade escolar e após verificação (confirmação) pela equipe técnica, a contratada deverá emitir carta de correção ou emissão de nova nota fiscal corrigida no prazo máximo de 24 horas, subtraindo os itens devolvidos. Em caso de recusa total do pedido, a CONTRATADA deverá efetuar nova entrega no máximo de 24 horas corridas, nas respectivas unidades escolares, conforme pedido inicial. Os produtos devem estar acondicionados em caixas adequadas e devidamente limpas, protegendo contra impactos durante todo o processo logístico (carregamento, transporte, descarregamento e armazenagem).

**16 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1 –** Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília – DP.

**16.2 –** Ocorrendo a decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**16.3 –** É facultado ao pregoeiro a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**16.4 –** O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

**16.5 –** A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

16.5.1 – é vedado a participação de órgão ou entidade que tenha participado em ata de registro de preço com o mesmo objeto, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital (art. 82, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133/2021)

**16.6 –** Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 60 (sessenta) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

**16.7 –** O pregoeiro poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometa má lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

**16.8 –** A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revoga-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal de nº 14.133/21.

**16.9 –** O foro é o da Comarca de Pirajuí– SP, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

**16.10 –** A dotação orçamentária específica para acobertar a despesa deste Pregão é indicada **no Anexo I** – Termo de Referência.

**16-12 –** Informações complementares sobre a presente licitação serão prestadas pelo pregoeiro, no horário de 08:00 às 17:30, de segunda a sexta-feira, no endereço ou telefone constante no preâmbulo deste edital, pelo telefone: (14) 3589-9200, ou pelo e-mail: [licitacao@reginopolis.sp.gov.br](mailto:licitacao@reginopolis.sp.gov.br)

Reginópolis – SP, 25 de abril de 2024

RONALDO DA SILVA CORREA

PREFEITO DO MUNICÍPIO

Anexo I - **TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de itens Estocáveis e Panificação, por registro de preço, de forma parcelada no período de 12 meses para compor a alimentação escolar dos alunos da rede Municipal e Estadual de Reginópolis/SP

Os licitantes deverão ofertar produtos de qualidade, devidamente normatizados e dentro dos padrões de qualidade, conforme regulamentação pertinente.

**2. JUSTIFICATIVA**

A realização do processo de licitação para aquisição destes itens será para atender a demanda do cardápio proposto para merenda escolar, uma vez que os mesmos compõem a alimentação das creches escolas como: creche Fanny Dyna Martins, Creche Celina Lucia Soares Martins, escola municipal EMEF Regina Olinda Martins Ferro e escola estadual E. E. Carlos Correa Vianna.

**3. ESPECÍFICAÇÃO DOS PRODUTOS**

**LOTE 01 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 1000 pacotes |
| 2 | **Café em pó torrado e moído – 500g:** Produto torrado, tradicional e moído, puro de primeira qualidade. Embalados em pacotes de 500g, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. | 800 pacotes |

**LOTE 02 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termos selada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | 100 kg |
| 2 | **Farofa de soja,** composição aproximada:farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota, sal marinho, sem qualquer tipo de conservantes, sem corante sintético, sem aromatizante sintético, sem glúten, sem gordura trans. Pronto para servir, textura crocante, granulação uniforme, isento de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 100 kg |
| 3 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 pacotes |
| 4 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 250 pacotes |
| 5 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 kg |
| 6 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 potes |
| 7 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg |
| 8 | **Milho para canjica 500g:**  Milho em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica, com no máximo 15 % de umidade. | 150 kg |
| 9 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | 200 kg |
| 10 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 130 kg |

**LOTE 03**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Achocolatado em Pó vitaminado com no mínimo 75% cacau**: De 1 kg. Zero açúcar, alto rendimento. Composição mínima: Cacau em pó alcalino lecitinado, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 pacotes |
| 2 | **Alfajor tradicional e integral 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g. | 6000 unidades |
| 3 | **Barra de frutas e coco** sem adição de açúcar, sem glúten e baixo teor de sódio, 100% natural, sabores: abacaxi, chocolate, banana com chocolate e tradicional, embalagem individual de 20 a 25 gramas, reembalado em caixas contendo até 125 unidades. | 5000 unidades |
| 4 | **Barra de banana e frutas** com cobertura sabores: melancia, morango e uva, sem adição de açúcares, contendo frutas desidratadas, rica em vitaminas e minerais, embalagem individual de 20 a 25g. | 5000 unidades |
| 5 | **Biscoito tipo amanteigado:**  Sabores diversos: chocolate, banana com canela, leite, leite com gotas de chocolate, coco, manteiga e leite e mel, isento de gordura trans. Pacotes de 300 a 400g. Umidade máxima de 14%. O produto deve ser ausente de gordura trans e conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e vitaminas do complexo B. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 600 kg |
| 6 | **Biscoito de Polvilho reduzido em açúcares, gorduras e sódio:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação. | 1000 kg |
| 7 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primaria: pacote de 300 a 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 480 kg |
| 8 | **Biscoito salgado 162gr,** sabores: tradicional e integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral com gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos químicos. Embalagem primária contendo 6 pacotes de 27grs. | 3000 pacotes |
| 9 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg |
| 10 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco, leite ou baunilha:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg |
| 11 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 300 a 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 800 pacotes |
| 12 | **Cacau em pó sem açúcar:** cacau em pó, sem adição de açúcares. Embalagem de 200 g. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 500 pacotes |
| 13 | **Cookies sabor baunilha com gotas sabor chocolate** embalagem individual de 30 a 40g. | 5000 unidades |
| 14 | **Mini bolo recheado**, sabores: chocolate c/ rech. chocolate, baunilha c/ rech. morango com polpa de fruta, chocolate c/ rech. doce de leite, baunilha c/ rech. chocolate, laranja c/ rech. doce de goiaba com polpa de fruta, baunilha c/ rech. e coberto de chocolate e abacaxi c/ rech. abacaxi com polpa de fruta, embalagem primária de 50 a 60g, secundaria contendo 90 unidades, validade mínima 120 dias conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. | 8000 unidades |
| 15 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfatoacido de sódio, conservadores: propionato e ácido sorbico e aroma idêntico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias. | 5000 unidades |
| 16 | **Nuts de castanhas e frutas secas,** zero adição de açúcar, 100% natural, sem glúten, embalagem individual de 25g. | 3000 unidades |
| 17 | **Pão de Mel: Sabores:** chocolate, chocolate integral, brigadeiro, morango e chocolate branco, embalagem mínimo de 40 gramas, contem glútem, isento de gordura trans, conforme legislação vigente. | 6000 unidades |
| 18 | **Snack multigrãos**, assado, diversos sabores, embalagem primaria: com peso liquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 15000 pacotes |
| 19 | Snack assado de arroz, soja e legumes, sabor queijo, não contendo soja transgênica, sem glúten e zero gorduras trans, pacotes de 25 gramas. | 15000 pacotes |
| 20 | **Snack vegetal** assado com cebola e salsa e sabor queijo, embalagem primaria: com peso liquido de 30 a 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 3000 pacotes |

**LOTE 04**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | |
| 1 | **Bebida láctea UHT sabor morango e coco:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de **1 litro**, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | 2000 litros |
| 2 | **Composto alimentar**, mínimo 03 sabores, enriquecido com vitaminas e minerais. Mínimo 12g/100 proteína. Embalagem primaria de polipropileno ou poliéster metalizado contendo 1 ou 2kg. | 1000 kg | |
| 3 | **Gelatina em pó, com teor reduzido de açúcar**: Embalagem **de 1kg**, não deve conter glúten. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 300 kg | |
| 4 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre, contendo de 140 a 175g. | 12500 unidades | |
| 5 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre ou saco de polietileno, contendo de 900g a 1kg. | 2000 unidades | |
| 6 | **Leite aromatizado UHT**, ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cacau em pó e estabilizante, CONTÉM LACTOSE. Embalagem primária: papel cartonado Tetra Prisma Asseptic de 200ml, reembalado em caixas contendo 24 ou 27 unidades. Validade 180 dias. O produto deverá conter Registro no SIF e estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA n26, de 12 de junho de 2007 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Aromatizado. | 15000 unidades | |
| 7 | **Leite em pó:** enriquecido com vitamina A e vitamina D. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada (embalagem de 1kg), resistente e fechado hermeticamente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Caixa com 40 unidades. | 800 kg | |
| 8 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | 6000 litros | |
| 9 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | 8000 litros | |
| 10 | **Manteiga com sal Embalagem 400g:** Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 400g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | 2500 potes | |
| 11 | **Mistura em pó para preparo de bebida sabor chocolate,** reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio, com alto teor de fibra, vitaminas e minerais. Contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Embalagem: embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD, com peso de 02 kg cada. Rotulagem: produtos identificados com dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pela legislação vigentes. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. | 500 kg | |
| 12 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **25 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 2500 kg | |
| 13 | **Preparo líquido para refresco de fruta, sem açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais 5lto:** Sabores: abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva. Contendo suco concentrado ou polpa de fruta, aroma da fruta, ácido cítrico, benzoato de sódio, com adição de vitaminas (A, D3, B1, B2 e C) e minerais (Ferro e Zinco). Rendimento mínimo 1:6. O produto deverá estar devidamente registrado no órgão competente. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Embalagem: Galão de 05 litros. | 3000 litros | |
| 14 | **Requeijão Cremoso Ingredientes:** leite, creme de leite e fermento lácteo. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente e seguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superiores a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 800 potes | |

**LOTE 05**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 98% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Livres de materiais terrosos e parasitas. Embalagem de 2 kg. | 1000 pacotes |
| 2 | **Feijão Preto:** Novo, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, da mesma coloração, com teor de umidade máxima de 15%, isento de matéria terrosa e parasitas. Os grãos não devem estar: avariados, com pedaços de grãos ardidos, descoloridos, quebrados, brotados, chocos, imaturos, mofados, carunchados, com sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado, contendo 1 (um) Kg do produto. | 300 kg |

**LOTE 06 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Arroz tipo 1 (um):** Agulhinha, tipo 1 longo e fino. Grãos selecionados eletronicamente, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 quilos. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | 2000 pacotes |

**LOTE 07 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Açúcar demerara:** Pacote de 01 (um) quilo, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 01 (um) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 200 kg |
| 2 | **Adoçante STÉVIA:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 50 a 200ml. | 30 unidade |
| 3 | **Aveia em flocos 500 g:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | 200 pacotes |
| 4 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 300 a 400g, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. | 500 kg |
| 5 | **Biscoito de Nata (Sem Lactose, Vegano**): Vitaminado sem lactose e sem proteína do leite, enriquecido com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de nata, proteinase, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem de 400 g. | 200 kg |
| 6 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg |
| 7 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg |
| 8 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | 50 kg |
| 9 | **Iogurte Natural Integral Zero Lactose**:  Iogurte natural integral cremoso; elaborado a partir de leite pasteurizado integral e/ ou leite integral reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase; sem conservantes ou outros ingredientes. Conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus celsius; validade mínima de 30 dias na data da fabricação e 24 dias na data da entrega; embalagem primária: copo plástico lacrado entre 100g a 170g; acondicionado em embalagem secundária apropriada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa. Produto deve possuir registro no órgão competente | 100 unidades |
| 10 | **Leite de Soja Alimento à base de soja:** (leite de soja), integral, líquido, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, 0% colesterol, 0% proteínas lácteas. Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto. Não deve ter adição de açúcar. Embalagem de 1 litro, tipo tetra pak – longa vida. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. | 80 litros |
| 11 | **Leite zero lactose: E**mbalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Leite Integral, Enzima Lactase, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (pirofosfato de sódio), Zinco (sulfato de zinco), Vitamina D (colecalciferol), Vitamina A (acetato de retinila). | 100 litros |
| 12 | **Macarrão de Arroz:** Produzido a base de arroz, livre de glúten, livre de ovos, isento de lactose e outros ingredientes derivados de leite, com consistência e cozimento semelhante à das massas tradicionais. Macarrão alternativo para necessidades especiais (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo, doença celíaca ou intolerância ao glúten). Tipos: penne, parafuso, padre nosso e espaguete. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias de entrega do produto. | 60 kg |
| 13 | **Requeijão Cremoso Sem Lactose/ Lacfree:**  Ingredientes: leite, creme de leite, fermento lácteo e enzima lactase. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente eseguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superior a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 100 unidades |

**LOTE 08 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 800 pacotes |
| 2 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1100 pacotes |
| 3 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 900 pacotes |
| 4 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1000 pacotes |
| 5 | **Macarrão tipo conchinha:** Vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo integral especial com água. Massa seca, fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Não deve ter ovos em sua composição. De primeira qualidade, sem adição de corantes artificiais. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Ao serem postos em água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente, reforçado de 500 (quinhentos) gramas. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 60 pacotes |

**LOTE 09**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Atum Ralado:** Conservado em óleo comestível. Ingredientes do produto: atum ralado (katsuwonus pelamis, thunnus obesus ou thunnus albacares), óleo comestível, água e sal. Sem conservantes químicos. Validade mínima de 1 ano após a data de fabricação. Embalagem primária: lata de 170g, com peso drenado de 120g. A rotulagem e o produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos na legislação | 400 unidades |
| 2 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | 800 kg |
| 3 | **Molho de tomate:**  Ingredientes mínimos: tomate, sal, açúcar, óleo vegetal, salsa, manjericão e alho, não poderá conter amido. O produto deverá ser isento de fermentação, peles, sementes, pimenta e corantes artificiais, sem gordura trans, embalagem primária: tipo bag, atóxica, resistente, hermeticamente selada, pesando de 850 gramas a 01 kilo; embalagem secundária: caixas de papelão, lacrada, pesando até 10 kilos. | 700 kg |
| 4 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg. | 800 kg |
| 5 | **Patê de atum,** composição: atum, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 200 kg |
| 6 | **Patê de frango,** composição: composto por no mínimo por: frango desfiado, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 300 kg |
| 7 | **Polpa de tomate concentrada 2kg**, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processos tecnológicos, 100% tomate, preparado com frutos maduros selecionados, não contem glúten, brix mínimo de 25, aspecto pasta homogênea e consistente, isento de fermentação, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionados em embalagens tipo bag/sache, validade mínima de 18 meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. | 1000 kg |
| 8 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | 300 latas |
| 9 | **Tortilha** pacote de 200 a 300g – sem colesterol, zero gorduras trans. Pacote contendo entre 9 e 10 unidades de aproximadamente 30g, validade mínima 90 dias. | 1250 pacotes |

**LOTE 10 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | 100 unidades |
| 2 | **Catchup:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, aromatizantes e conservantes, sorbato de potássio. Prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote. | 30 kg |
| 3 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | 160 pacotes |
| 4 | **Ervilha em conserva**: peso líquido de 1,5 a 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 20 unidades |
| 5 | **Maionese:**  Embalagem de 1 kg, contendo água, óleo vegetal, amido modificado de milho, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, acidulante: ácido lático e ácido cítrico, antioxidantes EDTA de sódio e cálcio, isento de glúten e sem lactose. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega. | 100 kg |
| 6 | **Milho verde em conserva**: peso drenado de 1,500 a 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido de aprox. 3,100g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 latas |
| 7 | **Mostarda:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo água, vinagre, mostarda, sal, corantes naturais, cúrcuma e páprica. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto. | 35 kg |
| 8 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1800 unidades |
| 9 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - Embalagem 85g. | 130 pacotes |
| 10 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg |
| 11 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | 300 unidades de 750 ml |

**LOTE 11 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Polpa de fruta Abacaxi:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 2 | **Polpa de fruta Acerola:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 3 | **Polpa de fruta Caju:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 4 | **Polpa de fruta Goiaba:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 150 kg |
| 5 | **Polpa de fruta Limão:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 6 | **Polpa de fruta Tangerina:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 7 | **Polpa de fruta Maracujá:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 8 | **Polpa de fruta Morango:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |
| 9 | **Polpa de fruta Uva:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |

**LOTE 12**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Formula infantil para lactentes acima de seis meses:** Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, a base de proteínas lácteas, com prebióticos (FOS e GOS), DHA (ácidodocosahexaenóico) e ARA (ácido araquidônico), isenta de sacarose. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 44/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Validade minima de 3 (três meses) a contar da entrega do produto. | 150 latas |

**LOTE 13**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Focaccia Recheada:**  Massa basicamente feita com farinha de trigo, fermento biológico, margarina, leite, ovos. Recheada com molho de tomate, mussarela, frango desfiado, tomate, azeitona, cebola, azeite, sal e outros ingredientes. Aspecto fresco e produzido com ingredientes de qualidade. Deverá ser entregue assado. | 400 kg |
| 2 | **Massa para Mini Pizza**:  Produto obtido pela cocção em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico. Devem estar pré-assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 6000 unidades |
| 3 | **Esfirra de Carne:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: carne moída, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades |
| 4 | **Esfirra de Frango:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: peito de frango desfiado sem osso, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades |
| 5 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **60 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 800 kg |
| 6 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | 10.000 kg |
| 7 | **Mini Pizza (sabores diversos):**  Massa preparada basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico, recheada com presunto ou calabresa raladas e queijo mussarela; massa de tomate, tomate e orégano, podendo ainda ter brócolis, milho ou outros ingredientes, conforme pedido. Devem estar assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 10.000 unidades |
| 8 | **Torrada com Orégano:**  Torradas feitas a partir de pão francês, regadas com azeite de oliva e salpicadas com orégano. Coloração: dourado claro. Não serão aceitas torradas queimadas ou com as características organolépticas alteradas. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em quilo, data de produção e data de validade. | 460 kg |
| 9 | **Torta de Frango Recheada:**  Torta salgada de frango Recheada. Torta Salgada Frango desfiado, contem milho, ervilhas, tomate, ervas Serão rejeitadas tortas mal assadas, queimadas, amassadas e de características organoléptica anormais. | 700 kg |
| 10 | **Torta de Palmito:**  Recheada Torta salgada de Palmito Recheada. Torta Salgada de Palmito contem milho, ervilhas, tomate, palmito, ervas. Serão rejeitadas tortas Mal Assadas, Queimadas, Amassadas e de características organoléptica anormais | 300 kg |

**LOTE 14**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** |
| 1 | **Bolo Simples Sabores Diversos:** Deverá estar em placas de 63x40cm, aproximadamente. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 (um) dia após sua fabricação, devidamente identificado. Sabores: chocolate, branco, fubá, cenoura e laranja. | 6000 kg |
| 2 | **Bolo Salgado:**  de Frango Pão tipo Pulmam, frango desfiado de frango, milho, ervilha, tomate, palmito, maionese. Devem ser usados produtos de boa qualidade e frescos. | 500 kg |
| 3 | **Pão de Leite**:  50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 4000 kg |
| 4 | **Pão doce:**  Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | 4300 kg |
| 5 | **Pão de hamburguer:** 50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 500 kg |

**4. DAS AMOSTRAS**

4.1. A licitante que ofertar o menor valor para cada Lote, e ainda, cumprir com as condições de habilitação, poderá ser solicitada a apresentação de amostras dos itens do Lote vencido.

4.2. No caso de apresentação, a entrega da amostra do objeto ofertado deve ocorrer no prazo de 08 (oito) dias, a contar da solicitação, ficando a(o) licitante responsável por todas as despesas decorrentes.

4.2.1. A licitante deverá entregar 01 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Esta amostra, junto com as documentações exigidas, será analisada e avaliada por uma comissão formada por, no mínimo 02 (dois) servidores de carreira e 01 (um) servidor comissionado, sendo que, ao menos 01 (um) deverá ser graduado em nutrição;

4.2.2. A amostra e a documentação relativa à mesma, caso solicitadas, deverão ser entregues na Secretaria de Educação do Município de Reginópolis, Endereço: Rua Boa Vista, 323, Centro, no horário das 08h00 às 12h00, dentro do prazo já mencionado;

4.2.3. Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

4.2.4. Não serão aceitas amostras sem relação dos itens para identificação;

4.2.5. As amostras deverão estar devidamente relacionadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do lote/item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

a) Nome do concorrente;

b) Número da licitação;

c) Número do processo administrativo;

d) Número do lote/item.

2.2.6. Juntamente com a amostra, conforme solicitação, deverá ser entregue:

2.2.6.1. Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

2.2.6.2. Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, Registro do rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal, Registro ou certificado ou declaração da empresa vencedora ou fabricante do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal, Certificado de Classificação e Laudo Bromatológico emitido por laboratório oficial há no máximo 12 (doze) meses.

Lote 1 – item 02.

Lote 2 – itens 02 a 05.

Lote 3 – itens 01 a 04, 05, 06, 08 e 13 a 20.

Lote 4 – itens 01 a 07 e 10 a 14.

Lote 5 – itens 01 e 02.

Lote 6 – item 01.

Lote 7 – itens 01, 02 e 05.

Lote 8 – itens 01 e 04.

Lote 9 – itens 03 a 07.

Lote 10 – itens 01 e 05.

Lote 11 – itens 01 a 09.

Lote 12 – item 01.

Lote 13 – dispensadas amostras.

Lote 14 – dispensadas amostras.

**5. PROPOSTA**

A proposta, que compreende a descrição do material ou serviço ofertado pelo licitante, preço unitário e preço total, deverá ser compatível com as especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos, bem como atender as seguintes exigências:

Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua assinatura e o prazo de garantia.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **UN** | **MARCA** | **QUANTIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 01 |  |  |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL DO LOTE Nº | | | | | | |

Termo de Referência e proposta em anexo:

**6. HABILITAÇÃO**

Conforme estabelecido no Edital.

**7. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, á medida da necessidade do CONTRATANTE, no local designado no pedido cozinha piloto João Noronha Ribeiro situada na Rua Boa Vista, n°184, Centro, Reginopolis, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, após a solicitação da nutricionista. As entregas preferencialmente deverão ser das 09:000 as 15:00 horas, cujo o servidor responsável, realizará a conferencia e recebimento do produto.

**8 – OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR**

O**s** produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso e consumo devidamente embalados, com toda especificação conforme legislação pertinente, sob pena de devolução e reposição imediata de outros que atendam as condições estabelecidas, quando for o caso.

Os produtos deverão ser entregues respeitando as especificações estabelecidas neste Memorial Descritivo e no Edital, bem como na proposta comercial apresentada, sendo das mesmas marcas ofertadas e consideradas aprovadas e vencedoras.

O item deverá atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Edital, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atender às exigibilidades, será recusado, devolvido e o pagamento cancelado.

**9 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e a apresentação das respectivas Notas Fiscais, que deverão acompanhar cópias dos pedidos e da relação de entrega, devidamente assinada por um(a) servidor(a) que fará a verificação dos mesmos.

**10 – FISCALIZAÇÃO**

10.1 Fica indicado para atuar como Gestora do contrato:

Servidora: Claudia Braga Capossi, Nutricionista (Responsável Tecnica da Merenda Escolar) CPF: 30415791898, RG:32886475-4, reside na rua 15 de agosto, 355, Residencial José Veloso Dias, email: [cbcapossi@hotmail.com](mailto:cbcapossi@hotmail.com), (14) 997881727.

Fica indicado para atuar como fiscal do contrato:

Servidora Maria Aparecida da Rocha Gonçalves, coordenadora de merenda, CPF: 0155353835, RG: 18678492-2, rua Suzano Ribeiro Viana, n°25.

10.2- A fiscalização será verificar e assegurar que todas as etapas de cumprimento das obrigações previstas em contrato sejam efetivamente executadas.

Assim, a gestão e fiscalização será garantir a entrega do objeto contratado (bem ou serviço) dentro dos parâmetros de conformidade legal, de qualidade, quantidade e dentro dos prazos acordados no [contrato](https://www.projuris.com.br/blog/contratos-direito-civil/).

**11 - VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de execução do contrato será de 12 (doze) meses a ser contado a partir da data da assinatura deste, podendo ser prorrogado conforme necessidade da Administração Pública Municipal, de acordo com a legislação vigente.

**12 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Os produtos deverão ser entregues na cozinha piloto, conforme o pedido realizado pela nutricionista da Secretaria Municipal da Educação.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado á entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

Entrega: os produtos deverão ser embalados em sacos plásticos próprio resistente, apresentando na embalagem etiqueta com todas as informações necessárias (data de produção/ embalagem; data de validade). Não será aceito embalagem violada ou aberta.

Observando-se qualquer irregularidade no ato da entrega dos produtos, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor, eximindo a Secretaria de Educação de qualquer responsabilidade ou possíveis prejuízos.

**13 - CRITÉRIOS DE MEDIAÇÃO E PAGAMENTO**

O Pagamento será efetuado após a entrega do item licitado, sempre após a emissão da NLD (Nota de Liquidação de Despesa), mediante a apresentação de Nota Fiscal. O Pagamento será realizado pela Tesouraria da Prefeitura Municipal de Reginopolis, mediante depósito bancário em nome da proponente, da seguinte forma:

O Pagamento será até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal;

O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE mediante a entrega da Nota Fiscal, em 02 (duas) vias, no Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Reginopolis localizado na rua Abrahão Ramos, 327, Centro. Acompanhada dos respectivos pedidos.

O prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo na prestação dos serviços pela CONTRATADA.

**14 - ESTIMATIVA DE VALORES (preços).**

**LOTE 01 – COTA RESERVADA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 1000 pacotes | 35,48 | 35480,00 |
| 2 | **Café em pó torrado e moído – 500g:** Produto torrado, tradicional e moído, puro de primeira qualidade. Embalados em pacotes de 500g, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. | 800 pacotes | 20,58 | 16464,00 |

**LOTE 02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termos selada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | 100 kg | 11,79 | 1179,00 |
| 2 | **Farofa de soja,** composição aproximada:farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota, sal marinho, sem qualquer tipo de conservantes, sem corante sintético, sem aromatizante sintético, sem glúten, sem gordura trans. Pronto para servir, textura crocante, granulação uniforme, isento de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 100 kg | 39,60 | 3960,00 |
| 3 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 pacotes | 5,66 | 1132,00 |
| 4 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 250 pacotes | 8,97 | 2242,50 |
| 5 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 kg | 6,53 | 1306,00 |
| 6 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 potes | 8,33 | 1666,00 |
| 7 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg | 7,26 | 3630,00 |
| 8 | **Milho para canjica 500g:**  Milho em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica, com no máximo 15 % de umidade. | 150 kg | 13,63 | 2044,50 |
| 9 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | 200 kg | 13,46 | 2692,00 |
| 10 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 130 kg | 10,63 | 1381,90 |

**LOTE 03**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Achocolatado em Pó vitaminado com no mínimo 75% cacau**: De 1 kg. Zero açúcar, alto rendimento. Composição mínima: Cacau em pó alcalino lecitinado, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 pacotes | 68,14 | 68140,00 |
| 2 | **Alfajor tradicional e integral 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g. | 6000 unidades | 4,80 | 28800,00 |
| 3 | **Barra de frutas e coco** sem adição de açúcar, sem glúten e baixo teor de sódio, 100% natural, sabores: abacaxi, chocolate, banana com chocolate e tradicional, embalagem individual de 20 a 25 gramas, reembalado em caixas contendo até 125 unidades. | 5000 unidades | 5,43 | 27150,00 |
| 4 | **Barra de banana e frutas** com cobertura sabores: melancia, morango e uva, sem adição de açúcares, contendo frutas desidratadas, rica em vitaminas e minerais, embalagem individual de 20 a 25g. | 5000 unidades | 4,93 | 24650,00 |
| 5 | **Biscoito tipo amanteigado:**  Sabores diversos: chocolate, banana com canela, leite, leite com gotas de chocolate, coco, manteiga e leite e mel, isento de gordura trans. Pacotes de 300 a 400g. Umidade máxima de 14%. O produto deve ser ausente de gordura trans e conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e vitaminas do complexo B. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 600 kg | 24,10 | 14460,00 |
| 6 | **Biscoito de Polvilho reduzido em açúcares, gorduras e sódio:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação. | 1000 kg | 57,83 | 57830,00 |
| 7 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primaria: pacote de 300 a 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 480 kg | 21,77 | 10449,60 |
| 8 | **Biscoito salgado 162gr,** sabores: tradicional e integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral com gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos químicos. Embalagem primária contendo 6 pacotes de 27grs. | 3000 pacotes | 8,31 | 24930,00 |
| 9 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg | 23,90 | 23900,00 |
| 10 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco, leite ou baunilha:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg | 23,78 | 23780,00 |
| 11 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 300 a 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 800 pacotes | 13,48 | 10784,00 |
| 12 | **Cacau em pó sem açúcar:** cacau em pó, sem adição de açúcares. Embalagem de 200 g. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 500 pacotes | 19,40 | 9700,00 |
| 13 | **Cookies sabor baunilha com gotas sabor chocolate** embalagem individual de 30 a 40g. | 5000 unidades | 4,59 | 22950,00 |
| 14 | **Mini bolo recheado**, sabores: chocolate c/ rech. chocolate, baunilha c/ rech. morango com polpa de fruta, chocolate c/ rech. doce de leite, baunilha c/ rech. chocolate, laranja c/ rech. doce de goiaba com polpa de fruta, baunilha c/ rech. e coberto de chocolate e abacaxi c/ rech. abacaxi com polpa de fruta, embalagem primária de 50 a 60g, secundaria contendo 90 unidades, validade mínima 120 dias conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. | 8000 unidades | 3,48 | 27840,00 |
| 15 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfatoacido de sódio, conservadores: propionato e ácido sorbico e aroma idêntico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias. | 5000 unidades | 4,15 | 20750,00 |
| 16 | **Nuts de castanhas e frutas secas,** zero adição de açúcar, 100% natural, sem glúten, embalagem individual de 25g. | 3000 unidades | 5,31 | 15930,00 |
| 17 | **Pão de Mel: Sabores:** chocolate, chocolate integral, brigadeiro, morango e chocolate branco, embalagem mínimo de 40 gramas, contem glútem, isento de gordura trans, conforme legislação vigente. | 6000 unidades | 4,15 | 24900,00 |
| 18 | **Snack multigrãos**, assado, diversos sabores, embalagem primaria: com peso liquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 15000 pacotes | 4,28 | 64200,00 |
| 19 | Snack assado de arroz, soja e legumes, sabor queijo, não contendo soja transgênica, sem glúten e zero gorduras trans, pacotes de 25 gramas. | 15000 pacotes | 5,08 | 76200,00 |
| 20 | **Snack vegetal** assado com cebola e salsa e sabor queijo, embalagem primaria: com peso liquido de 30 a 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 3000 pacotes | 4,95 | 14850,00 |

**LOTE 04**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Bebida láctea UHT sabor morango e coco:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de **1 litro**, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | 2000 litros | 16,63 | 33260,00 |
| 2 | **Composto alimentar**, mínimo 03 sabores, enriquecido com vitaminas e minerais. Mínimo 12g/100 proteína. Embalagem primaria de polipropileno ou poliéster metalizado contendo 1 ou 2kg. | 1000 kg | 55,83 | 55830,00 |
| 3 | **Gelatina em pó, com teor reduzido de açúcar**: Embalagem **de 1kg**, não deve conter glúten. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 300 kg | 22,48 | 6744,00 |
| 4 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre, contendo de 140 a 175g. | 12500 unidades | 4,12 | 51500,00 |
| 5 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre ou saco de polietileno, contendo de 900g a 1kg. | 2000 unidades | 11,13 | 22260,00 |
| 6 | **Leite aromatizado UHT**, ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cacau em pó e estabilizante, CONTÉM LACTOSE. Embalagem primária: papel cartonado Tetra Prisma Asseptic de 200ml, reembalado em caixas contendo 24 ou 27 unidades. Validade 180 dias. O produto deverá conter Registro no SIF e estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA n26, de 12 de junho de 2007 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Aromatizado. | 15000 unidades | 3,28 | 49200,00 |
| 7 | **Leite em pó:** enriquecido com vitamina A e vitamina D. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada (embalagem de 1kg), resistente e fechado hermeticamente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Caixa com 40 unidades. | 800 kg | 51,30 | 41040,00 |
| 8 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | 6000 litros | 8,75 | 52500,00 |
| 9 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | 8000 litros | 9,13 | 73040,00 |
| 10 | **Manteiga com sal Embalagem 400g:** Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 400g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | 2500 potes | 40,93 | 102325,00 |
| 11 | **Mistura em pó para preparo de bebida sabor chocolate,** reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio, com alto teor de fibra, vitaminas e minerais. Contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Embalagem: embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD, com peso de 02 kg cada. Rotulagem: produtos identificados com dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pela legislação vigentes. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. | 500 kg | 58,80 | 29400,00 |
| 12 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **25 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 2500 kg | 41,60 | 104000,00 |
| 13 | **Preparo líquido para refresco de fruta, sem açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais 5lto:** Sabores: abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva. Contendo suco concentrado ou polpa de fruta, aroma da fruta, ácido cítrico, benzoato de sódio, com adição de vitaminas (A, D3, B1, B2 e C) e minerais (Ferro e Zinco). Rendimento mínimo 1:6. O produto deverá estar devidamente registrado no órgão competente. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Embalagem: Galão de 05 litros. | 3000 litros | 44,47 | 133410,00 |
| 14 | **Requeijão Cremoso Ingredientes:** leite, creme de leite e fermento lácteo. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente e seguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superiores a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 800 potes | 25,95 | 20760,00 |

**LOTE 05**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 98% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Livres de materiais terrosos e parasitas. Embalagem de 2 kg. | 1000 pacotes | 20,30 | 20300,00 |
| 2 | **Feijão Preto:** Novo, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, da mesma coloração, com teor de umidade máxima de 15%, isento de matéria terrosa e parasitas. Os grãos não devem estar: avariados, com pedaços de grãos ardidos, descoloridos, quebrados, brotados, chocos, imaturos, mofados, carunchados, com sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado, contendo 1 (um) Kg do produto. | 300 kg | 14,03 | 4209,00 |

**LOTE 06**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Arroz tipo 1 (um):** Agulhinha, tipo 1 longo e fino. Grãos selecionados eletronicamente, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 quilos. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | 2000 pacotes | 37,63 | 75260,00 |

**LOTE 07**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Açúcar demerara:** Pacote de 01 (um) quilo, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 01 (um) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 200 kg | 15,13 | 3026,00 |
| 2 | **Adoçante STÉVIA:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 50 a 200ml. | 30 unidade | 15,44 | 463,20 |
| 3 | **Aveia em flocos 500 g:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | 200 pacotes | 15,26 | 3052,00 |
| 4 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 300 a 400g, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. | 500 kg | 24,57 | 12285,00 |
| 5 | **Biscoito de Nata (Sem Lactose, Vegano**): Vitaminado sem lactose e sem proteína do leite, enriquecido com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de nata, proteinase, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem de 400 g. | 200 kg | 59,80 | 11960,00 |
| 6 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg | 32,13 | 12852,00 |
| 7 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg | 33,30 | 13320,00 |
| 8 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | 50 kg | 32,80 | 1640,00 |
| 9 | **Iogurte Natural Integral Zero Lactose**:  Iogurte natural integral cremoso; elaborado a partir de leite pasteurizado integral e/ ou leite integral reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase; sem conservantes ou outros ingredientes. Conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus celsius; validade mínima de 30 dias na data da fabricação e 24 dias na data da entrega; embalagem primária: copo plástico lacrado entre 100g a 170g; acondicionado em embalagem secundária apropriada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa. Produto deve possuir registro no órgão competente | 100 unidades | 5,83 | 583,00 |
| 10 | **Leite de Soja Alimento à base de soja:** (leite de soja), integral, líquido, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, 0% colesterol, 0% proteínas lácteas. Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto. Não deve ter adição de açúcar. Embalagem de 1 litro, tipo tetra pak – longa vida. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. | 80 litros | 10,80 | 864,00 |
| 11 | **Leite zero lactose: E**mbalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Leite Integral, Enzima Lactase, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (pirofosfato de sódio), Zinco (sulfato de zinco), Vitamina D (colecalciferol), Vitamina A (acetato de retinila). | 100 litros | 9,72 | 972,00 |
| 12 | **Macarrão de Arroz:** Produzido a base de arroz, livre de glúten, livre de ovos, isento de lactose e outros ingredientes derivados de leite, com consistência e cozimento semelhante à das massas tradicionais. Macarrão alternativo para necessidades especiais (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo, doença celíaca ou intolerância ao glúten). Tipos: penne, parafuso, padre nosso e espaguete. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias de entrega do produto. | 60 kg | 27,78 | 1666,80 |
| 13 | **Requeijão Cremoso Sem Lactose/ Lacfree:**  Ingredientes: leite, creme de leite, fermento lácteo e enzima lactase. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente eseguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superior a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 100 unidades | 26,57 | 2657,00 |

**LOTE 08**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 800 pacotes | 4,98 | 3984,00 |
| 2 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1100 pacotes | 4,92 | 5412,00 |
| 3 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 900 pacotes | 5,12 | 4608,00 |
| 4 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1000 pacotes | 4,92 | 4920,00 |
| 5 | **Macarrão tipo conchinha:** Vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo integral especial com água. Massa seca, fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Não deve ter ovos em sua composição. De primeira qualidade, sem adição de corantes artificiais. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Ao serem postos em água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente, reforçado de 500 (quinhentos) gramas. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 60 pacotes | 5,12 | 307,20 |

**LOTE 09**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Atum Ralado:** Conservado em óleo comestível. Ingredientes do produto: atum ralado (katsuwonus pelamis, thunnus obesus ou thunnus albacares), óleo comestível, água e sal. Sem conservantes químicos. Validade mínima de 1 ano após a data de fabricação. Embalagem primária: lata de 170g, com peso drenado de 120g. A rotulagem e o produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos na legislação | 400 unidades | 13,46 | 5384,00 |
| 2 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | 800 kg | 32,63 | 26104,00 |
| 3 | **Molho de tomate:**  Ingredientes mínimos: tomate, sal, açúcar, óleo vegetal, salsa, manjericão e alho, não poderá conter amido. O produto deverá ser isento de fermentação, peles, sementes, pimenta e corantes artificiais, sem gordura trans, embalagem primária: tipo bag, atóxica, resistente, hermeticamente selada, pesando de 850 gramas a 01 kilo; embalagem secundária: caixas de papelão, lacrada, pesando até 10 kilos. | 700 kg | 10,28 | 7196,00 |
| 4 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg. | 800 kg | 56,50 | 45200,00 |
| 5 | **Patê de atum,** composição: atum, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 200 kg | 64,23 | 12846,00 |
| 6 | **Patê de frango,** composição: composto por no mínimo por: frango desfiado, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 300 kg | 63,93 | 19179,00 |
| 7 | **Polpa de tomate concentrada 2kg**, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processos tecnológicos, 100% tomate, preparado com frutos maduros selecionados, não contem glúten, brix mínimo de 25, aspecto pasta homogênea e consistente, isento de fermentação, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionados em embalagens tipo bag/sache, validade mínima de 18 meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | 1000 kg | 38,23 | 38230,00 |
| 8 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | 300 latas | 10,80 | 3240,00 |
| 9 | **Tortilha** pacote de 200 a 300g – sem colesterol, zero gorduras trans. Pacote contendo entre 9 e 10 unidades de aproximadamente 30g, validade mínima 90 dias. | 1250 pacotes | 19,28 | 24100,00 |

**LOTE 10**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | 100 unidades | 32,98 | 3298,00 |
| 2 | **Catchup:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, aromatizantes e conservantes, sorbato de potássio. Prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote. | 30 kg | 13,47 | 404,10 |
| 3 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | 160 pacotes | 12,77 | 2043,20 |
| 4 | **Ervilha em conserva**: peso líquido de 1,5 a 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 20 unidades | 37,12 | 742,40 |
| 5 | **Maionese:**  Embalagem de 1 kg, contendo água, óleo vegetal, amido modificado de milho, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, acidulante: ácido lático e ácido cítrico, antioxidantes EDTA de sódio e cálcio, isento de glúten e sem lactose. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega. | 100 kg | 10,73 | 1073,00 |
| 6 | **Milho verde em conserva**: peso drenado de 1,500 a 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido de aprox. 3,100g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 latas | 40,62 | 8124,00 |
| 7 | **Mostarda:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo água, vinagre, mostarda, sal, corantes naturais, cúrcuma e páprica. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto. | 35 kg | 14,80 | 518,00 |
| 8 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1800 unidades | 9,30 | 16740,00 |
| 9 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - Embalagem 85g. | 130 pacotes | 14,47 | 1881,10 |
| 10 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg | 2,28 | 1140,00 |
| 11 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | 300 unidades de 750 ml | 5,48 | 1644,00 |

**LOTE 11**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Polpa de fruta Abacaxi:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 16,83 | 3366,00 |
| 2 | **Polpa de fruta Acerola:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 16,97 | 3394,00 |
| 3 | **Polpa de fruta Caju:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 16,83 | 3366,00 |
| 4 | **Polpa de fruta Goiaba:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 150 kg | 16,67 | 3334,00 |
| 5 | **Polpa de fruta Limão:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 16,83 | 3366,00 |
| 6 | **Polpa de fruta Tangerina:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 17,00 | 3400,00 |
| 7 | **Polpa de fruta Maracujá:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 19,50 | 3900,00 |
| 8 | **Polpa de fruta Morango:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 19,83 | 3966,00 |
| 9 | **Polpa de fruta Uva:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg | 19,50 | 3900,00 |

**LOTE 12**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Formula infantil para lactentes acima de seis meses:** Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, a base de proteínas lácteas, com prebióticos (FOS e GOS), DHA (ácidodocosahexaenóico) e ARA (ácido araquidônico), isenta de sacarose. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 44/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Validade minima de 3 (três meses) a contar da entrega do produto. | 150 latas | 71,30 | 10695,00 |

**LOTE 13**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Focaccia Recheada:**  Massa basicamente feita com farinha de trigo, fermento biológico, margarina, leite, ovos. Recheada com molho de tomate, mussarela, frango desfiado, tomate, azeitona, cebola, azeite, sal e outros ingredientes. Aspecto fresco e produzido com ingredientes de qualidade. Deverá ser entregue assado. | 400 kg | 28,50 | 11400,00 |
| 2 | **Massa para Mini Pizza**:  Produto obtido pela cocção em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico. Devem estar pré-assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 6000 unidades | 9,63 | 57780,00 |
| 3 | **Esfirra de Carne:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: carne moída, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades | 6,00 | 30000,00 |
| 4 | **Esfirra de Frango:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: peito de frango desfiado sem osso, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades | 6,00 | 30000,00 |
| 5 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **60 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 800 kg | 43,47 | 34776,00 |
| 6 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | 10.000 kg | 16,80 | 168000,00 |
| 7 | **Mini Pizza (sabores diversos):**  Massa preparada basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico, recheada com presunto ou calabresa raladas e queijo mussarela; massa de tomate, tomate e orégano, podendo ainda ter brócolis, milho ou outros ingredientes, conforme pedido. Devem estar assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 10.000 unidades | 6,00 | 60000,00 |
| 8 | **Torrada com Orégano:**  Torradas feitas a partir de pão francês, regadas com azeite de oliva e salpicadas com orégano. Coloração: dourado claro. Não serão aceitas torradas queimadas ou com as características organolépticas alteradas. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em quilo, data de produção e data de validade. | 460 kg | 25,13 | 11559,80 |
| 9 | **Torta de Frango Recheada:**  Torta salgada de frango Recheada. Torta Salgada Frango desfiado, contem milho, ervilhas, tomate, ervas Serão rejeitadas tortas mal assadas, queimadas, amassadas e de características organoléptica anormais. | 700 kg | 43,60 | 30520,00 |
| 10 | **Torta de Palmito:**  Recheada Torta salgada de Palmito Recheada. Torta Salgada de Palmito contem milho, ervilhas, tomate, palmito, ervas. Serão rejeitadas tortas Mal Assadas, Queimadas, Amassadas e de características organoléptica anormais | 300 kg | 43,60 | 13080,00 |

**LOTE 14**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Bolo Simples Sabores Diversos:** Deverá estar em placas de 63x40cm, aproximadamente. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 (um) dia após sua fabricação, devidamente identificado. Sabores: chocolate, branco, fubá, cenoura e laranja. | 6000 kg | 37,00 | 222000,00 |
| 2 | **Bolo Salgado:**  de Frango Pão tipo Pulmam, frango desfiado de frango, milho, ervilha, tomate, palmito, maionese. Devem ser usados produtos de boa qualidade e frescos. | 500 kg | 40,67 | 20335,00 |
| 3 | **Pão de Leite**:  50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 4000 kg | 20,80 | 83200,00 |
| 4 | **Pão doce:**  Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | 4300 kg | 20,80 | 89440,00 |
| 5 | **Pão de hamburguer:** 50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 500 kg | 22,33 | 11165,00 |

**Valor total estimado de R$ 2.760.011,30** (Dois milhões, setecentos e sessenta mil, onze reais e trinta centavos)

**12 – FONTES DE RECURSOS**

12.1 - A dotação orçamentária para as despesas decorrentes da execução deste certame, correrão por conta do seguinte crédito orçamentário: fichas 213, 217, 218, 220, 224, 225, 229, 230, 232, 234 e 235.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Unidade | Ficha | Categoria Econômica | Fonte de Recurso | Funcional Programática |
| 02.04.06 | 213 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0001 |
| 02.04.06 | 217 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0002 |
| 02.04.06 | 218 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0003 |
| 02.04.06 | 220 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.362.0028.2028.0001 |
| 02.04.06 | 224 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.362.0028.2028.0002 |
| 02.04.06 | 225 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0001 |
| 02.04.06 | 229 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0002 |
| 02.04.06 | 230 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0003 |
| 02.04.06 | 232 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0004 |
| 02.04.06 | 234 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.366.0027.2027.0001 |
| 02.04.06 | 235 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.366.0027.2027.0001 |

**Recursos Federal e Estadual (PNAE)**

**Recursos próprios**

**Fichas em anexo**

**Reginópolis-SP, 12 de março de 2024**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Claudia Braga Capossi

Nutricionista

**ANEXO II**

**MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇO**

|  |
| --- |
| **PREGÃO PRESENCIAL Nº XXX ANO: 2024** |

**DADOS DO FORNECEDOR**

|  |
| --- |
| **Fornecedor:**  **CNPJ: Inscrição Estadual:**  **CEP: Bairro:**  **Telefone: Cidade: Estado:**  **E-mail: Fax:** |
| **Banco: Agência: Conta-corrente:** |

Constitui Objeto desta licitação: Aquisição de Itens Estocáveis e Panificação pelo Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada para um período de 12 (doze) meses para compor a Alimentação Escolar dos alunos de rede Municipal e Estadual de Reginópolis-SP, conforme descritos no Anexo I – Termo de Referência.

**1. Especificações técnicas e quantidades:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **UN** | **MARCA** | **QUANTIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 01 |  |  |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL DO LOTE Nº | | | | | | |

**LOTE Nº XX**

2. A Validade da proposta é de 90 (noventa) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de qualidade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com os benefícios do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item.

4.1. A presente proposta contempla todos os custos relativos a impostos, sejam eles estaduais, municipais e federais.

4.2. O proponente que, para fins do disposto no §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurado na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigente na data de entrega desta proposta.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO III**

**MODELO DE PROCURAÇÃO**

**OUTORGANTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador de Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**OUTORGADO:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, residente e domiciliado no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no Pregão Presencial nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Outorgante

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o Sr(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

**1 – INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21, em especial:

1.1 – Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que desses seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

1.2 – Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES**

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

**3 DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL**

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

**4 – DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

Que para fins do inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL

**ANEXO V**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Presencial n.º \_ / , sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007. DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo

3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

1. Que não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação.

Local e data

# REPRESENTANTE LEGAL

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**OBJETO:** Aquisição de Itens Estocáveis e Panificação pelo Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada para um período de 12 (doze) meses para compor a Alimentação Escolar dos alunos de rede Municipal e Estadual de Reginópolis-SP, conforme descritos no Anexo I – Termo de Referência.

A Empresa [XXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o nº [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) [XXXXXXXXXXXXXX], portador(a) do Documento de Identidade nº [XXXXXXXXXXXXXXX], órgão emissor [XXXXXXX] e do CPF nº[XXXXXXXXXXXXXXX], DECLARA para fins de participação no Pregão Presencial Nº[XX]/2023, que atendem aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme disposto no inciso I do art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

Declaro ainda que conheço e concordo com todos os termos deste Edital.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

LOCAL E DATA

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

# ANEXO VII

# DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO

PREGÃO PRESENCIAL Nº

A empresa \_ , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº

\_ , sediada à Rua/Avenida nº , Setor/Bairro , na cidade de Estado de

\_ , neste ato representado pelo seu sócio/procurador o Senhor

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ , nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na \_, portador da Carteira de Identidade n° \_ e CPF n° \_, DECLARA, sob as penas da Lei, que seus sócios, não possuem em qualquer vínculo com o município de REGINÓPOLIS-SP.

LOCAL E DATA

. . . .

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

# ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS**

# – LEI 13 .709/2018

1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal, repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis–repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o dispostona Lei nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o **CONTRATANTE**, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF, do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação, nacionalidade, endereço, dados bancários.
5. **A LICITANTE/CONTRATADA**, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

**1. A LICITANTE/CONTRATADA**, fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24h, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer formal de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

......................................., ... de ............... de ........

(Local)(Data)

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

# ANEXO IX

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS SP**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/XXXX.**

O Município de **REGINÓPOLIS/SP**, com sede na Rua Abrão Ramos 327, Centro, CEP 17.190-000 na cidade de Reginópolis – SP , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 44.556.033/0001-98, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal **RONALDO DA SILVA CORRÊA**, considerando o julgamento da Licitação na modalidade de Pregão, na forma Presencial, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº ......./202..., publicada no ...... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ­­­­­­­­­­­­­XXX/202X, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal 07/2024, com as alterações introduzidas pela legislação superveniente e Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/14, vigentes e aplicáveis à espécie e em conformidade com as disposições a seguir

**1 - DO OBJETO**

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a Aquisição de Itens Estocáveis e Panificação pelo Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada para um período de 12 (doze) meses para compor a Alimentação Escolar dos alunos de rede Municipal e Estadual de Reginópolis-SP, conforme descritos no Anexo I – Termo de Referência.

**2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

**LOTE 01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 1000 pacotes |  |  |  |
| 2 | **Café em pó torrado e moído – 500g:** Produto torrado, tradicional e moído, puro de primeira qualidade. Embalados em pacotes de 500g, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. | 800 pacotes |  |  |  |

**LOTE 02**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termos selada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | 100 kg |  |  |  |
| 2 | **Farofa de soja,** composição aproximada:farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota, sal marinho, sem qualquer tipo de conservantes, sem corante sintético, sem aromatizante sintético, sem glúten, sem gordura trans. Pronto para servir, textura crocante, granulação uniforme, isento de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 100 kg |  |  |  |
| 3 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 pacotes |  |  |  |
| 4 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 250 pacotes |  |  |  |
| 5 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 kg |  |  |  |
| 6 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 potes |  |  |  |
| 7 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg |  |  |  |
| 8 | **Milho para canjica 500g:**  Milho em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica, com no máximo 15 % de umidade. | 150 kg |  |  |  |
| 9 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | 200 kg |  |  |  |
| 10 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 130 kg |  |  |  |

**LOTE 03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Achocolatado em Pó vitaminado com no mínimo 75% cacau**: De 1 kg. Zero açúcar, alto rendimento. Composição mínima: Cacau em pó alcalino lecitinado, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 pacotes |  |  |  |
| 2 | **Alfajor tradicional e integral 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g. | 6000 unidades |  |  |  |
| 3 | **Barra de frutas e coco** sem adição de açúcar, sem glúten e baixo teor de sódio, 100% natural, sabores: abacaxi, chocolate, banana com chocolate e tradicional, embalagem individual de 20 a 25 gramas, reembalado em caixas contendo até 125 unidades. | 5000 unidades |  |  |  |
| 4 | **Barra de banana e frutas** com cobertura sabores: melancia, morango e uva, sem adição de açúcares, contendo frutas desidratadas, rica em vitaminas e minerais, embalagem individual de 20 a 25g. | 5000 unidades |  |  |  |
| 5 | **Biscoito tipo amanteigado:**  Sabores diversos: chocolate, banana com canela, leite, leite com gotas de chocolate, coco, manteiga e leite e mel, isento de gordura trans. Pacotes de 300 a 400g. Umidade máxima de 14%. O produto deve ser ausente de gordura trans e conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e vitaminas do complexo B. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 600 kg |  |  |  |
| 6 | **Biscoito de Polvilho reduzido em açúcares, gorduras e sódio:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação. | 1000 kg |  |  |  |
| 7 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primaria: pacote de 300 a 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 480 kg |  |  |  |
| 8 | **Biscoito salgado 162gr,** sabores: tradicional e integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral com gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos químicos. Embalagem primária contendo 6 pacotes de 27grs. | 3000 pacotes |  |  |  |
| 9 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg |  |  |  |
| 10 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco, leite ou baunilha:** Pacote de 300 a 600G. De acordo com as NTA 02 e 48. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | 1000 kg |  |  |  |
| 11 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 300 a 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 800 pacotes |  |  |  |
| 12 | **Cacau em pó sem açúcar:** cacau em pó, sem adição de açúcares. Embalagem de 200 g. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 500 pacotes |  |  |  |
| 13 | **Cookies sabor baunilha com gotas sabor chocolate** embalagem individual de 30 a 40g. | 5000 unidades |  |  |  |
| 14 | **Mini bolo recheado**, sabores: chocolate c/ rech. chocolate, baunilha c/ rech. morango com polpa de fruta, chocolate c/ rech. doce de leite, baunilha c/ rech. chocolate, laranja c/ rech. doce de goiaba com polpa de fruta, baunilha c/ rech. e coberto de chocolate e abacaxi c/ rech. abacaxi com polpa de fruta, embalagem primária de 50 a 60g, secundaria contendo 90 unidades, validade mínima 120 dias conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. | 8000 unidades |  |  |  |
| 15 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfatoacido de sódio, conservadores: propionato e ácido sorbico e aroma idêntico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias. | 5000 unidades |  |  |  |
| 16 | **Nuts de castanhas e frutas secas,** zero adição de açúcar, 100% natural, sem glúten, embalagem individual de 25g. | 3000 unidades |  |  |  |
| 17 | **Pão de Mel: Sabores:** chocolate, chocolate integral, brigadeiro, morango e chocolate branco, embalagem mínimo de 40 gramas, contem glútem, isento de gordura trans, conforme legislação vigente. | 6000 unidades |  |  |  |
| 18 | **Snack multigrãos**, assado, diversos sabores, embalagem primaria: com peso liquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 15000 pacotes |  |  |  |
| 19 | Snack assado de arroz, soja e legumes, sabor queijo, não contendo soja transgênica, sem glúten e zero gorduras trans, pacotes de 25 gramas. | 15000 pacotes |  |  |  |
| 20 | **Snack vegetal** assado com cebola e salsa e sabor queijo, embalagem primaria: com peso liquido de 30 a 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | 3000 pacotes |  |  |  |

**LOTE 04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Bebida láctea UHT sabor morango e coco:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de **1 litro**, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | 2000 litros |  |  |  |
| 2 | **Composto alimentar**, mínimo 03 sabores, enriquecido com vitaminas e minerais. Mínimo 12g/100 proteína. Embalagem primaria de polipropileno ou poliéster metalizado contendo 1 ou 2kg. | 1000 kg |  |  |  |
| 3 | **Gelatina em pó, com teor reduzido de açúcar**: Embalagem **de 1kg**, não deve conter glúten. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 300 kg |  |  |  |
| 4 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre, contendo de 140 a 175g. | 12500 unidades |  |  |  |
| 5 | **Iogurte** com preparado de fruta, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre ou saco de polietileno, contendo de 900g a 1kg. | 2000 unidades |  |  |  |
| 6 | **Leite aromatizado UHT**, ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cacau em pó e estabilizante, CONTÉM LACTOSE. Embalagem primária: papel cartonado Tetra Prisma Asseptic de 200ml, reembalado em caixas contendo 24 ou 27 unidades. Validade 180 dias. O produto deverá conter Registro no SIF e estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA n26, de 12 de junho de 2007 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Aromatizado. | 15000 unidades |  |  |  |
| 7 | **Leite em pó:** enriquecido com vitamina A e vitamina D. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada (embalagem de 1kg), resistente e fechado hermeticamente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Caixa com 40 unidades. | 800 kg |  |  |  |
| 8 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | 6000 litros |  |  |  |
| 9 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | 8000 litros |  |  |  |
| 10 | **Manteiga com sal Embalagem 400g:** Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 400g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | 2500 potes |  |  |  |
| 11 | **Mistura em pó para preparo de bebida sabor chocolate,** reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio, com alto teor de fibra, vitaminas e minerais. Contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Embalagem: embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD, com peso de 02 kg cada. Rotulagem: produtos identificados com dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pela legislação vigentes. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. | 500 kg |  |  |  |
| 12 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **25 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 2500 kg |  |  |  |
| 13 | **Preparo líquido para refresco de fruta, sem açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais 5lto:** Sabores: abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva. Contendo suco concentrado ou polpa de fruta, aroma da fruta, ácido cítrico, benzoato de sódio, com adição de vitaminas (A, D3, B1, B2 e C) e minerais (Ferro e Zinco). Rendimento mínimo 1:6. O produto deverá estar devidamente registrado no órgão competente. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Embalagem: Galão de 05 litros. | 3000 litros |  |  |  |
| 14 | **Requeijão Cremoso Ingredientes:** leite, creme de leite e fermento lácteo. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente e seguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superiores a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 800 potes |  |  |  |

**LOTE 05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 98% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Livres de materiais terrosos e parasitas. Embalagem de 2 kg. | 1000 pacotes |  |  |  |
| 2 | **Feijão Preto:** Novo, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, da mesma coloração, com teor de umidade máxima de 15%, isento de matéria terrosa e parasitas. Os grãos não devem estar: avariados, com pedaços de grãos ardidos, descoloridos, quebrados, brotados, chocos, imaturos, mofados, carunchados, com sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado, contendo 1 (um) Kg do produto. | 300 kg |  |  |  |

**LOTE 06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Arroz tipo 1 (um):** Agulhinha, tipo 1 longo e fino. Grãos selecionados eletronicamente, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 quilos. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | 2000 pacotes |  |  |  |

**LOTE 07**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Açúcar demerara:** Pacote de 01 (um) quilo, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,3% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termos soldado contendo 01 (um) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 18 meses da data da entrega do produto. | 200 kg |  |  |  |
| 2 | **Adoçante STÉVIA:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 50 a 200ml. | 30 unidade |  |  |  |
| 3 | **Aveia em flocos 500 g:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | 200 pacotes |  |  |  |
| 4 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 300 a 400g, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. | 500 kg |  |  |  |
| 5 | **Biscoito de Nata (Sem Lactose, Vegano**): Vitaminado sem lactose e sem proteína do leite, enriquecido com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de nata, proteinase, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem de 400 g. | 200 kg |  |  |  |
| 6 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg |  |  |  |
| 7 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | 400 kg |  |  |  |
| 8 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | 50 kg |  |  |  |
| 9 | **Iogurte Natural Integral Zero Lactose**:  Iogurte natural integral cremoso; elaborado a partir de leite pasteurizado integral e/ ou leite integral reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase; sem conservantes ou outros ingredientes. Conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus celsius; validade mínima de 30 dias na data da fabricação e 24 dias na data da entrega; embalagem primária: copo plástico lacrado entre 100g a 170g; acondicionado em embalagem secundária apropriada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa. Produto deve possuir registro no órgão competente | 100 unidades |  |  |  |
| 10 | **Leite de Soja Alimento à base de soja:** (leite de soja), integral, líquido, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, 0% colesterol, 0% proteínas lácteas. Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto. Não deve ter adição de açúcar. Embalagem de 1 litro, tipo tetra pak – longa vida. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. | 80 litros |  |  |  |
| 11 | **Leite zero lactose: E**mbalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Leite Integral, Enzima Lactase, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (pirofosfato de sódio), Zinco (sulfato de zinco), Vitamina D (colecalciferol), Vitamina A (acetato de retinila). | 100 litros |  |  |  |
| 12 | **Macarrão de Arroz:** Produzido a base de arroz, livre de glúten, livre de ovos, isento de lactose e outros ingredientes derivados de leite, com consistência e cozimento semelhante à das massas tradicionais. Macarrão alternativo para necessidades especiais (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo, doença celíaca ou intolerância ao glúten). Tipos: penne, parafuso, padre nosso e espaguete. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias de entrega do produto. | 60 kg |  |  |  |
| 13 | **Requeijão Cremoso Sem Lactose/ Lacfree:**  Ingredientes: leite, creme de leite, fermento lácteo e enzima lactase. Não deve ter amido em sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem plástica de 500g. Deve ter registro no órgão competente eseguir as normas da legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias e fabricação não superior a 5 (cinco) dias da entrega do produto. | 100 unidades |  |  |  |

**LOTE 08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 800 pacotes |  |  |  |
| 2 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1100 pacotes |  |  |  |
| 3 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 900 pacotes |  |  |  |
| 4 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1000 pacotes |  |  |  |
| 5 | **Macarrão tipo conchinha:** Vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo integral especial com água. Massa seca, fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Não deve ter ovos em sua composição. De primeira qualidade, sem adição de corantes artificiais. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Ao serem postos em água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente, reforçado de 500 (quinhentos) gramas. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 60 pacotes |  |  |  |

**LOTE 09**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Atum Ralado:** Conservado em óleo comestível. Ingredientes do produto: atum ralado (katsuwonus pelamis, thunnus obesus ou thunnus albacares), óleo comestível, água e sal. Sem conservantes químicos. Validade mínima de 1 ano após a data de fabricação. Embalagem primária: lata de 170g, com peso drenado de 120g. A rotulagem e o produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos na legislação | 400 unidades |  |  |  |
| 2 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | 800 kg |  |  |  |
| 3 | **Molho de tomate:**  Ingredientes mínimos: tomate, sal, açúcar, óleo vegetal, salsa, manjericão e alho, não poderá conter amido. O produto deverá ser isento de fermentação, peles, sementes, pimenta e corantes artificiais, sem gordura trans, embalagem primária: tipo bag, atóxica, resistente, hermeticamente selada, pesando de 850 gramas a 01 kilo; embalagem secundária: caixas de papelão, lacrada, pesando até 10 kilos. | 700 kg |  |  |  |
| 4 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg. | 800 kg |  |  |  |
| 5 | **Patê de atum,** composição: atum, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 200 kg |  |  |  |
| 6 | **Patê de frango,** composição: composto por no mínimo por: frango desfiado, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração. | 300 kg |  |  |  |
| 7 | **Polpa de tomate concentrada 2kg**, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processos tecnológicos, 100% tomate, preparado com frutos maduros selecionados, não contem glúten, brix mínimo de 25, aspecto pasta homogênea e consistente, isento de fermentação, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionados em embalagens tipo bag/sache, validade mínima de 18 meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | 1000 kg |  |  |  |
| 8 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | 300 latas |  |  |  |
| 9 | **Tortilha** pacote de 200 a 300g – sem colesterol, zero gorduras trans. Pacote contendo entre 9 e 10 unidades de aproximadamente 30g, validade mínima 90 dias. | 1250 pacotes |  |  |  |

**LOTE 10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | 100 unidades |  |  |  |
| 2 | **Catchup:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, aromatizantes e conservantes, sorbato de potássio. Prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote. | 30 kg |  |  |  |
| 3 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | 160 pacotes |  |  |  |
| 4 | **Ervilha em conserva**: peso líquido de 1,5 a 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 20 unidades |  |  |  |
| 5 | **Maionese:**  Embalagem de 1 kg, contendo água, óleo vegetal, amido modificado de milho, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, acidulante: ácido lático e ácido cítrico, antioxidantes EDTA de sódio e cálcio, isento de glúten e sem lactose. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega. | 100 kg |  |  |  |
| 6 | **Milho verde em conserva**: peso drenado de 1,500 a 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido de aprox. 3,100g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 200 latas |  |  |  |
| 7 | **Mostarda:**  **Embalagem de 500g a 1,5 kg,** contendo água, vinagre, mostarda, sal, corantes naturais, cúrcuma e páprica. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto. | 35 kg |  |  |  |
| 8 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 1800 unidades |  |  |  |
| 9 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - Embalagem 85g. | 130 pacotes |  |  |  |
| 10 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | 500 kg |  |  |  |
| 11 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | 300 unidades de 750 ml |  |  |  |

**LOTE 11**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Polpa de fruta Abacaxi:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 2 | **Polpa de fruta Acerola:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 3 | **Polpa de fruta Caju:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 4 | **Polpa de fruta Goiaba:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 150 kg |  |  |  |
| 5 | **Polpa de fruta Limão:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 6 | **Polpa de fruta Tangerina:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 7 | **Polpa de fruta Maracujá:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 8 | **Polpa de fruta Morango:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |
| 9 | **Polpa de fruta Uva:** Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | 200 kg |  |  |  |

**LOTE 12**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Formula infantil para lactentes acima de seis meses:** Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, a base de proteínas lácteas, com prebióticos (FOS e GOS), DHA (ácidodocosahexaenóico) e ARA (ácido araquidônico), isenta de sacarose. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 44/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Validade minima de 3 (três meses) a contar da entrega do produto. | 150 latas |  |  |  |

**LOTE 13**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Focaccia Recheada:**  Massa basicamente feita com farinha de trigo, fermento biológico, margarina, leite, ovos. Recheada com molho de tomate, mussarela, frango desfiado, tomate, azeitona, cebola, azeite, sal e outros ingredientes. Aspecto fresco e produzido com ingredientes de qualidade. Deverá ser entregue assado. | 400 kg |  |  |  |
| 2 | **Massa para Mini Pizza**:  Produto obtido pela cocção em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico. Devem estar pré-assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 6000 unidades |  |  |  |
| 3 | **Esfirra de Carne:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: carne moída, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades |  |  |  |
| 4 | **Esfirra de Frango:**  Produto pronto para consumo. Assado. Ingredientes básicos da massa: farinha de trigo, ovo, água, sal, margarina, açúcar e fermento biológico. Recheio: peito de frango desfiado sem osso, cebola, tomate, temperos. Produto fresco. Serão rejeitados esfirras mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Produto não deve ter contato com outros produtos à base de leite, pois será consumido por alérgicos à proteína do leite de vaca e intolerantes à lactose. | 5000 unidades |  |  |  |
| 5 | **Pão de queijo congelado, sabores: tradicional, multigrãos, frango e goiabada,** sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal e outros conforme os sabores e de acordo com a legislação vigente. Peso unitário de **60 a 90 gramas**. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 3kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | 800 kg |  |  |  |
| 6 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | 10.000 kg |  |  |  |
| 7 | **Mini Pizza (sabores diversos):**  Massa preparada basicamente com farinha de trigo, sal, óleo e fermento biológico, recheada com presunto ou calabresa raladas e queijo mussarela; massa de tomate, tomate e orégano, podendo ainda ter brócolis, milho ou outros ingredientes, conforme pedido. Devem estar assadas e acondicionadas em embalagem de papel próprio para alimentos e protegidos durante o transporte. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em unidade, data de produção e data de validade. | 10.000 unidades |  |  |  |
| 8 | **Torrada com Orégano:**  Torradas feitas a partir de pão francês, regadas com azeite de oliva e salpicadas com orégano. Coloração: dourado claro. Não serão aceitas torradas queimadas ou com as características organolépticas alteradas. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Não será permitido o acondicionamento em recipiente de madeira, vime ou similares, tampouco em embalagens reaproveitadas de farinha. Produto contendo na embalagem identificação de quantidade em quilo, data de produção e data de validade. | 460 kg |  |  |  |
| 9 | **Torta de Frango Recheada:**  Torta salgada de frango Recheada. Torta Salgada Frango desfiado, contem milho, ervilhas, tomate, ervas Serão rejeitadas tortas mal assadas, queimadas, amassadas e de características organoléptica anormais. | 700 kg |  |  |  |
| 10 | **Torta de Palmito:**  Recheada Torta salgada de Palmito Recheada. Torta Salgada de Palmito contem milho, ervilhas, tomate, palmito, ervas. Serão rejeitadas tortas Mal Assadas, Queimadas, Amassadas e de características organoléptica anormais | 300 kg |  |  |  |

**LOTE 14**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **QTDD** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **TOTAL** |
| 1 | **Bolo Simples Sabores Diversos:** Deverá estar em placas de 63x40cm, aproximadamente. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 (um) dia após sua fabricação, devidamente identificado. Sabores: chocolate, branco, fubá, cenoura e laranja. | 6000 kg |  |  |  |
| 2 | **Bolo Salgado:**  de Frango Pão tipo Pulmam, frango desfiado de frango, milho, ervilha, tomate, palmito, maionese. Devem ser usados produtos de boa qualidade e frescos. | 500 kg |  |  |  |
| 3 | **Pão de Leite**:  50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 4000 kg |  |  |  |
| 4 | **Pão doce:**  Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | 4300 kg |  |  |  |
| 5 | **Pão de hamburguer:** 50 gramas Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | 500 kg |  |  |  |

2.1 - O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

2.1.1 - O valor total do contrato é de R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

2.1.2 - No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção;

2.1.3 - O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos.

2.1.4 - Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

2.1.5 - Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

2.2 - **DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO.**

2.2.1 - Para a solução envolvida na contratação, a CONTRATADA deverá prestar garantia de qualidade e validade dos produtos durante o período contratual, a partir da emissão do TERMO DE RECEBIMENTO, atestando o correto e pleno recebimento do objeto contratado;

2.2.2 - Prazo de Garantia de qualidade e validade é o período em meses, dentro do qual, nas condições registradas na Proposta Técnica e constantes do respectivo Termo de Garantia, a CONTRATADA compromete-se em manter os produtos por ela fornecidos em perfeito estado de qualidade validade e pertinência ao consumo, substituindo-os quando se apresentarem fora desta pertinência, configuradas da forma e condições constantes deste Termo de Referência.

2.2.3 - Para efeito de cumprimento da garantia, quando da entrega dos produtos, a empresa deverá utilizar método conclusivo de verificação, obrigando-se a efetuar a troca caso necessário. Cópias desses documentos devem ser entregues aos responsáveis pelo gestão do contrato, no caso o Gestor do Contrato, este representante da Secretaria da Educação no ato da assinatura;

2.2.4 - No período de garantia só será admitida a troca dos produtos por outros de mesma marca e preço com anuência da CONTRATADA.

2.2.5 - A CONTRATADA não poderá requerer isenção do compromisso de garantia.

2.2.6 - Todas os produtos estarão sujeitos a verificação no mesmo período de garantia 12 (doze) meses aqui determinado;

2.2.7 - A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos constando a descrição do problema.

2.2.8 - A prestação do serviço deverá ser realizada na forma e nos prazos e de com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

2.2. - O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

2.2.13 - O recebimento definitivo será feito no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da expedição do termo de recebimento provisório, depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

2.2.14 - Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo imediato, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**3 - ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1 - O órgão gerenciador será o SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS/SP.

3.2 - Fica nomeada como Gestora do Contrato a **Senhora Claudia Braga Capossi**, RG 32886475-4 e CPF 304.157.918-98, **Nutricionista**, Endereço Rua 15 de Agosto 355, Residencial José Veloso Dias, Reginópolis-SP, email: [cbcapossi@hotmail.com](mailto:cbcapossi@hotmail.com) da Secretaria Municipal da Educação de Reginópolis SP, podendo gerir/fiscalizar e acompanhar as cláusulas contratuais.

3.3 - Fica nomeada como Fiscal do Contrato a Senhora **Maria Aparecida da Rocha**, RG 18.678.492-2 e CPF 015.535.383-5, Endereço Rua Suzano Ribeiro Viana nº 25, Coordenadora da Merenda, da Secretaria Municipal da Educação de Reginópolis SP, podendo fiscalizar e acompanhar as cláusulas contratuais.

**4 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1 - Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

OU

4.2 - Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

III - consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3 - A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4 - Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5 - O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6 - O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

4.7 - **Dos limites para as adesões**

4.7.1 - As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7.2 - O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.7.3 - Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.7.4 - A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7.1, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8 - Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8.1 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

**5 - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

5.1 - A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.2 - O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.3 - Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.4 - A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5 - O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.5 - Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6 - Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

I - Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

II - Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

a) - Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

b) - Mantiverem sua proposta original.

Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.7 - O registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.8 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.9 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva e somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

I - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

II - Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 0.

5.10 - O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.11 - Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.12 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.13 - A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.14 - Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à 5.15 – 5.15

5.15 - Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.16 - Na hipótese de nenhum dos licitantes, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

I - Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

II - Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.17 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

**6 - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

I - Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

II - Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.2 - Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3 - No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.4 - No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

**7 - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS E REAJUSTE**

7.1 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3 - Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.5 - Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.7 - Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.8 - Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.9 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto nos artigos anteriores.

7.10 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.11 - Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.12 - O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13 - A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

7.14 - O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

7.15 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

**8 - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 - As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 - O remanejamento somente poderá ser feito:

I - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

II - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 - O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 - Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 - Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 - Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 - Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

**9 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1 - O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

I - Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

II - Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

III - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

IV - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 - Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.3 - O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.4 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.5 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.6 - Por razão de interesse público;

9.7 - A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.8 - Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

**10. - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

10.1 - O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

10.2 - O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

10.3 - Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

10.4 - Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

10.5 - O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

10.6 - O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

10.7 - O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

10.8 - O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

10.9 - A critério do controlador e do encarregado de dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

10.10 - O Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

10.11 - Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

**10.12 - CASOS DE EXTINÇÃO:**

10.12.1 - O presente instrumento poderá ser extinto:

10.12.2 - Por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

10.12.3 - De forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

10.12.4 - Por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

10.12.5 - No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

10.12.6 - Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

10.12.7 - O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

**11 - DAS PENALIDADES**

11.1 - O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

11.2 - As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.3 - É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

11.4 - O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

**11.5 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.5.1 - O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

11.5.2 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.5.3 - O cálculo da multa será justificado, e de forma fundamentada.

A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

11.5.4 - A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

11.5.5 - Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e regulamento no âmbito do Estado de São Paulo.

11.5.6 - Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado de São Paulo.

11.5.7 - Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Diário Oficial dos municípios, (AMM).

11.5.8 - As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública municipal.

**12 - CONDIÇÕES GERAIS**

12.1 - As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I ao EDITAL.

12.2 - No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

12.3 - Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

12.4 - Entregar os materiais/produtos se/ou serviços de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.

12.5 - Após a homologação e o instrumento contratual, a licitante vencedora terá o prazo de até **48 (quarenta e oito) horas** para efetuar a entrega dos produtos, estando ciente que a Contratante poderá tomar medidas cabíveis caso haja atraso.

12.6 - A entrega dos produtos/oxigênio deverá ser feita diretamente na Prefeitura Municipal de Reginópolis/SP, situado à Abrão Ramos 327 Centro, Reginópolis/SP, CEP 17190-000, na Secretaria da Educação – Rua Boa Vista 323, Centro, CEP 17190-000, no horário comercial, ou em local informado pela Diretoria Municipal de Compras e Licitações.

12.7 - Os materiais/produtos e/ou serviços deverão ser entregues juntamente com a Nota Fiscal/Fatura. Um servidor público municipal realizará o recebimento e fará a conferência dos materiais/produtos e/ou execução dos serviços; caso tudo esteja correto a Nota Fiscal/Fatura será tramitada.

12.8 - Os materiais/produtos/equipamentos deverão atender plenamente as condições editalícias e contratuais. Deverá ser entregue conforme Especificações Técnicas exigidas, bem como a proposta comercial aprovada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, sob penas previstas neste Edital e instrumento contratual e ainda sob pena de devolução do mesmo e reposição imediata de outros que atendam as condições estabelecidas, quando for o caso.

12.9 - Deverá a licitante vencedora entregar o pactuado devidamente embalado e pronto para uso/consumo e conforme demais especificações, sob penas cabíveis.

12.10 - Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente encontram-se especificadas na dotação orçamentária:

12.11 - A dotação orçamentária para as despesas decorrentes da execução deste certame, correrão por conta do seguinte crédito orçamentário: fichas 213, 217, 218, 220, 224, 225, 229, 230, 232, 234 e 235.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Unidade | Ficha | Categoria Econômica | Fonte de Recurso | Funcional Programática |
| 02.04.06 | 213 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0001 |
| 02.04.06 | 217 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0002 |
| 02.04.06 | 218 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.361.0025.2025.0003 |
| 02.04.06 | 220 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.362.0028.2028.0001 |
| 02.04.06 | 224 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.362.0028.2028.0002 |
| 02.04.06 | 225 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0001 |
| 02.04.06 | 229 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0002 |
| 02.04.06 | 230 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0003 |
| 02.04.06 | 232 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.365.0026.2026.0004 |
| 02.04.06 | 234 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.366.0027.2027.0001 |
| 02.04.06 | 235 | 3.3.90.30.00 | 01 | 12.366.0027.2027.0001 |

12.12 - Constituem **direitos e responsabilidades** da **CONTRATADA**:

12.13 - Responder pela qualidade e garantia dos materiais/produtos entregues e/ou serviços executados, na forma da Lei;

12.14 - Atender as solicitações no prazo proposto, de acordo com as normas e disposições legais aplicáveis;

12.15 - Prestar, sem ônus para a Contratante, a substituição ou troca se necessário de qualquer produto/material e/ou serviço executado, que não apresentarem qualidade ou compatibilidade com o descrito no Anexo I (Termo de Referência) no prazo máximo de 24h (vinte e quatro) horas, caso não for cumprido poderá ser penalizado;

12.16 - Manter durante a execução do presente contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, sendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a pactuação do mesmo;

12.17 - Fica a Contratada responsável pela entrega e por seus funcionários, no que tange a execução, devendo possuir veículos adequados e pessoal qualificado para realizar a entrega dos materiais/produtos e/ou execução dos serviços;

12.18 - Cumprir todas as condições assumidas no Edital e seus anexos, independentemente de transcrição;

12.19 - Ser responsável por taxas, impostos e demais necessários para a perfeita entrega dos materiais/produtos e/ou execução do objeto do presente, independentemente de transcrição;

12.20 - A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.21 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade (quando for o caso);

12.22 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 18 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.23 - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.24 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.25 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.26 - Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

12.27 - Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, metais e etc....

12.28 - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês subsequente ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

12.29 - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

12.30 - Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

12.31 - Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

12.32 - Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

12.33 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

12.34 - São ainda obrigações da CONTRATADA:

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

IV - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

V - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VI - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

O descumprimento total ou parcial, das obrigações assumidas acarretará a aplicação, a juízo da Administração, das seguintes sanções, independente do cancelamento da nota de empenho:

12.35 - Advertência;

12.36 - Descumprimento parcial gerará multa, equivalente a 15% (quinze por cento) do valor total dos materiais por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade;

12.37 - Descumprimento total gerará multa, equivalente a 20% (vinte por cento) do valor total dos materiais por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade;

12.38 - Suspensão temporária do direito de participar em licitação da Administração e impedimento de contratar com a Administração Pública;

12.39 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

12.40 - Pelo atraso injustificado na entrega do objeto da licitação incidirá multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, até o 5.º (quinto) dia após essa data será observado se ocorreu inexecução parcial ou total.

12.41 - Para a solução envolvida na contratação, a CONTRATADA deverá prestar garantia de qualidade e de funcionamento dos equipamentos durante o período contratual, a partir da emissão do TERMO DE RECEBIMENTO, atestando o correto e pleno fornecimento do objeto contratado;

12.42 - Prazo de Garantia de Funcionamento é o período em meses, dentro do qual, nas condições registradas na Proposta Técnica e constantes do respectivo Termo de Garantia, a CONTRATADA compromete-se em manter os equipamentos por ela fornecidos em perfeito funcionamento, substituindo-os quando esvaziados por consumo ou defeito ou acidentes que os levem ao esvaziamento, configurados da forma e condições constantes deste Termo de Referência.

12.43 - Para efeito de cumprimento da garantia, quando da instalação dos equipamentos, a empresa deverá utilizar método de lacre que garanta a identificação da violação dos equipamentos durante o prazo de garantia, obrigando-se a efetuar a troca a cada atendimento ao equipamento. Toda operação de lacre do equipamento, deverá ser identificada na ordem de serviço, ou documento equivalente, da empresa responsável pela instalação/manutenção do equipamento, com a assinatura datada do responsável pela unidade beneficiada, identificado no documento. Cópias desses documentos devem ser entregues aos responsáveis do UNIDADE DE SAÚDE e da CONTRATADA no ato da assinatura;

12.44 - No período de garantia é admitida a troca de equipamentos defeituosos por outros iguais ou de tecnologia superior, desde que aprovado pela UNIDADE DE SAÚDE um Plano de Atualização Tecnológica apresentado pela CONTRATADA.

12.45 - A CONTRATADA poderá requerer isenção do compromisso de garantia sobre o equipamento quando o (s) equipamento (s) em questão estiver (em) com o lacre de garantia violado e sua composição divergente da amostra entregue como referência para a Unidade de saúde.

12.46 - Todas as partes e peças estarão sujeitas ao mesmo período de garantia (24 meses) aqui determinado;

12.47 - A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos constando a descrição do problema.

12.48 - A Assistência Técnica deverá ser oferecida pelo fornecedor do equipamento.

12.49 - A Assistência técnica do fabricante deverá ser sediada no Estado de São Paulo.

12.50 - São obrigações do Contratante:

I - receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

II - exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

III - verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

IV - comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

V - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

VI - efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

VII - efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

VIII - emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

IX - ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

X - adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

XI - prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

12.51 -São também obrigações da Contratante

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato

|  |
| --- |
| 12.52 -Fica a Contratada pelo Contrato Administrativo/Sistema de Registro de Preços sujeita ao fornecimento parcelado do objeto, atendendo as necessidades periódicas e ou sazonais de Secretaria da Saúde do Município de Reginópolis SP, bem como nos ternos do Decreto nº 11.462, de 31 de Março de 2023 e Lei Federal 14.133/2021, especialmente em seus artigos 82 a 86.  12.53 - Fica a Contratada pelo sistema ATA DE REGISTRO DE PREÇOS sujeita ao fornecimento parcelado do objeto, atendendo as necessidades periódicas e ou sazonais de Secretaria da Saúde do Município de Reginópolis SP, bem como nos ternos do Decreto nº 11.462, de 31 de Março de 2023 e Lei Federal 14.133/2021, especialmente em seus artigos82 a 86. |

12.54 - Fica eleito o FORO da COMARCA DE PIRAJUÍ/SP para dirimirem se controvérsias eventualmente oriundas do presente contrato.

E, assim, por estarem justos e contratados lavrou-se a presente instrumento, que depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e testemunhas instrumentárias.

Reginópolis-SP, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_.

Assinaturas

Contratantes:

Contratados:

Testemunhas