



PREGÃO PRESENCIAL

Edital nº 100/2018 - PP

Processo n.º 9071-2/2018

Modalidade: Pregão Presencial

Tipo: Menor preço por lote

Objeto: Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Edital e anexos.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA, através da Secretaria Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras e Licitações, situado à Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, 2º andar, Parque das Vinhas, Itupeva/SP, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo “**menor preço por lote**”, no dia 14 de dezembro de 2018 às 10:00 horas, no Auditório do Paço Municipal, sito a Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, Parque das Vinhas, Itupeva/SP, visando a Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Edital e anexos, de acordo com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar 123, de 14 de Dezembro de 2006, aplicando-se, ainda, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas posteriores alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie. Caso não haja expediente nesta data fica transferido para o primeiro dia útil, no mesmo local e horário.

O Edital e seus respectivos anexos encontram-se a disposição dos interessados para consulta e estudo, durante o prazo de divulgação da Licitação até o recebimento dos envelopes, nos dias úteis e horário comercial, no endereço acima mencionado, ou ainda na página da Internet <http://www.itupeva.sp.gov.br> – licitações.

Prefeitura Municipal de Itupeva, em São Paulo, aos 13 dias do mês de novembro de 2018.

(MARCO ANTONIO MARCHI)
Prefeito Municipal



RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
(enviar para e-mail: licitacoes@itupeva.sp.gov.br)

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Departamento de Compras e Licitações.

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

Recomendamos, ainda, consultas à www.itupeva.sp.gov.br, licitações, para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

PREGÃO PRESENCIAL N° 100/2018

PROCESSO N° 9071-2/2018

Denominação:

CNPJ n°:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

Contato:

Obtivemos, através do acesso à página www.itupeva.sp.gov.br ou pessoalmente, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local e data.

(Nome e RG)

(carimbo da empresa)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2018

PROCESSO Nº 9071-2/2018

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ALIMENTOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, CARNES E DERIVADOS), COM FORNECIMENTO PONTO A PONTO DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CONFORME EDITAL E ANEXOS.

TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR LOTE

DATA DA REALIZAÇÃO: 14/12/2018

HORÁRIO INÍCIO: 10:00 horas

PREGOEIRA RESPONSÁVEL: YASMIN GODOY FLORIM

LOCAL: Auditório do Paço Municipal, Av. Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, Parque das Vinhas, Itupeva/SP.

RETIRADA DO EDITAL E SEUS ANEXOS: www.itupeva.sp.gov.br – Licitações.

1. PREÂMBULO

1.1. A Prefeitura do Município de Itupeva através da Secretária Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras e Licitações torna público que se acha aberta licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ALIMENTOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, CARNES E DERIVADOS), COM FORNECIMENTO PONTO A PONTO DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CONFORME EDITAL E ANEXOS**, atendendo solicitação da **Secretaria Municipal de Educação e Cultura**, esse pregão será regido pela Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal nº 3.555/00, Decreto Municipal nº 1.956 de 28/07/2006, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 aplicando-se, ainda, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1.2. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

1.3. Os envelopes contendo a Proposta e os Documentos para Habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.4. Quando da participação das microempresas e empresas de pequeno porte serão adotados os critérios estabelecidos no art. 43 da Lei complementar nº 123/2006.

1.5. A sessão do pregão será realizada no **Auditório do Paço Municipal**, na **Av. Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, Parque das Vinhas, Itupeva/SP**, no dia **14/12/2018, às 10:00 horas**, quando ocorrerá o credenciamento. A sessão pública será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.



2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ALIMENTOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, CARNES E DERIVADOS), COM FORNECIMENTO PONTO A PONTO DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CONFORME EDITAL E ANEXOS.**

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E VALOR ESTIMATIVO

3.1. O pagamento desta contratação correrá mediante a emissão de Pedido de Fornecimento ou Nota de Empenho, onerará os recursos orçamentários e financeiros reservados nas Funcionais: 12.306.7.2004; 12.361.7.2004 – Manutenção do Ensino, Cat. Econ. 339030.7 Gêneros de Alimentação.

3.2. O valor máximo de referência para este Pregão é de **R\$ 8.521.123,75** (Oito milhões, quinhentos e vinte e um mil, cento e vinte e três reais e setenta e cinco centavos).

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA (VERIFICAR ESPECIFICAÇÃO NO ANEXO I)

4.1. A entrega será realizada em cada uma das unidades escolares constantes do Anexo IX do Edital, de forma parcelada, de acordo com as solicitações da Secretaria Municipal de Educação.

4.2. Das condições de entrega:

4.2.1. Gêneros perecíveis – carnes e derivados

4.2.1.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

4.2.2. Gêneros não perecíveis

4.2.2.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, quinzenalmente, conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

4.2.3. A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos a análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada.

4.2.4. Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato.



- 4.2.5.** Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada de um romaneio, onde deve constar em letra legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega em dois locais, para o conferente da unidade escolar e diretora, datar, colocar o horário, assinar e colocar observações como ocorrências com a entrega; este romaneio deverá vir em 03 (três) vias carbonadas, sendo que a primeira via deverá ser encaminhada ao Setor de Alimentação Escolar e Nutrição no mesmo dia da entrega, uma via deve ficar na Unidade Escolar e a outra em poder da empresa responsável pela entrega.
- 4.2.6.** Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo, deverão ser repostos no dia seguinte a entrega, ou de acordo com as necessidades do local de entrega.
- 4.2.7.** Qualquer falha no fornecimento deverá ser informada ao Setor de Alimentação Escolar e Nutrição, com antecedência à entrega, não sendo admitidas falhas nas entregas, salvo casos especiais que serão avaliados pelos responsáveis do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição.
- 4.2.8.** Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis.
- 4.2.9.** No momento da entrega os entregadores deverão estar identificados por crachá e devidamente uniformizados com jaleco ou avental, boné ou touca, sapato fechado, calça comprida, camisetas com manga e apresentar bom estado de conservação e higiene, conforme CVS 05/2013.
- 4.2.10.** Havendo necessidade a nutricionista responsável irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor de alimentos, podendo também exigir um laudo bromatológico de produtos recebidos, a qualquer momento se considerar necessário (sendo que os custos serão do fornecedor).
- 4.3.** Do início dos serviços: em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Serviço a ser expedida pela Secretaria Municipal de Educação.
- 4.4.** O Instrumento Contratual terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data assinatura, podendo ser prorrogado pelo limite legalmente permitido.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 5.1.** Somente poderão participar deste pregão presencial os interessados do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídos e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital, incluindo os benefícios previstos nas legislações vigentes a microempresas e empresas de pequeno porte.
- 5.2.** Ficam **impedidas** de participar desta licitação:
- 5.2.1.** Empresas estrangeiras que não funcionem no País;
 - 5.2.2.** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - 5.2.3.** Empresas em regime de falência, que não apresentarem as condições previstas no subitem 9.6.1.1.;



5.2.4. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Prefeitura Municipal de Itupeva nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

5.2.5. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública e não reabilitadas (conforme Súmula 51 do TCESP);

5.2.6. Empresas que possuem em seu quadro de funcionários e/ou prestadores de serviço, servidor ou dirigente vinculado ao Município de Itupeva ou responsável pela licitação, conforme artigo 9º, III, da Lei Federal nº 8666/93.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado **DA FORMA ESPECIFICADA NO ITEM 9.1. E OS DOCUMENTOS QUE SEGUE:**

6.1.1. Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para participar de licitações, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, **com firma reconhecida em cartório competente**. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem "a";

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

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

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

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

6.1.2. Quanto as Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Sociedades Cooperativas (COOP) interessadas em participar da presente licitação e que quiserem se utilizar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, nos moldes dos arts. 42 a 45, deverão promover a identificação da condição de beneficiária, de acordo com a declaração estipulada no Anexo VI deste Edital, devendo esta, ser apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

6.1.3. A declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e concorda em sua plenitude ao Edital



e seus Anexos, conforme modelo Anexo IV deste Edital deverá ser apresentada **obrigatoriamente FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

6.2. A ausência de identificação da empresa como ME, EPP ou COOP, no momento da apresentação da proposta, impedirá o gozo dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06.

6.3. Atestado de visita técnica (Anexo XI) a ser lavrado pela municipalidade em modelo próprio, a ser entregue logo após a realização das visitas, em pelo menos 15 unidades escolares dentre as 39 existentes do anexo IX.

6.4. Quando da realização da visita haverá à disposição das empresas uma lista das unidades da amostra escolhida, sem prejuízo de visitas a mais unidades ou a todas, a critério do representante da empresa interessada.

Os licitantes interessados em participar da presente licitação deverão obrigatoriamente até o último dia útil que antecede a data marcada para apresentação do credenciamento, agendar visita técnica aos locais de entrega da Secretaria Municipal de Educação. O agendamento deverá ser feito através dos Telefones: (11) 4591-2177 / 4496-8352 ou E-mail: educacao1@itupeva.sp.gov.br.

7. DAS PROPOSTAS

7.1. O preenchimento da proposta comercial deverá ser efetuada de forma perfeitamente legível, sem rasuras, sem emendas, borrões, entrelinhas, acréscimos ou supressões, obedecendo o modelo que acompanha o presente Edital (Anexo II), em via única, devidamente datada e assinada, como também rubricadas todas as suas folhas pelo licitante ou seu representante e deverá conter:

7.1.1. A denominação, CNPJ, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail do licitante e data;

7.1.2. Os dados pertinentes ao Responsável pela formalização do Instrumento Contratual.

7.1.3. As especificações do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I);

7.1.4. O preenchimento deverá ser expresso(s) em moeda corrente nacional.

7.1.5. A proposta, bem como os lances formulados, deverá(ão) apresentar preço(s) unitário(s), bem como o valor total para cada item e lote, com no **máximo 2 (duas) casas após a vírgula**.

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

7.2. Não será obrigatória apresentação de proposta PARA TODOS OS LOTES, podendo o licitante apresentar proposta somente para o(s) lote(s) de seu interesse.

7.3. O prazo de pagamento será o estipulado no presente Edital.

7.4. O(s) preço(s) apresentado(s) deverá(ão) ser fixo(s) e irrevogável(eis), nele(s) deverá(ão) estar incluídos todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, tributos, frete, despesas diretas ou indiretas, e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

7.5. Não será admitida posteriormente à apresentação das propostas comerciais, alegações de enganos, erros ou distrações, como justificativas para desistência ou quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.



7.6. As demais condições comerciais da proposta estão estabelecidas no Anexo I que integra o presente Edital e serão tacitamente aceitas pela(s) licitante(s), no ato de envio de sua proposta comercial.

8. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA	ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2018	PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2018
PROCESSO Nº 9071-2/2018	PROCESSO Nº 9071-2/2018
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE	RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
CNPJ Nº	CNPJ Nº

9. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos solicitados para habilitação **poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas** ou em cópia simples acompanhadas dos originais para ulterior conferência. Caso a empresa interessada esteja dispensada por lei de qualquer documento exigido neste edital, deverá apresentar declaração fundamentada neste sentido.

9.2. A documentação apresentada será idônea se o seu prazo de validade estender-se, pelo menos, até a data limite fixada para o recebimento das propostas.

9.3. O Envelope "**Documentos para Habilitação**" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

9.4. Habilitação Jurídica:

9.4.1. Registro comercial, no caso de empresa individual.

9.4.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

9.4.2.1. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

9.4.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

9.4.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização expedido pelo órgão competente.

9.4.5. Os documentos relacionados nos Itens e Subitens **9.4.1. a 9.4.4.** não precisarão constar do Envelope "Documentos para Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.5. Regularidade Fiscal e Trabalhista:



9.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).

9.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual **ou** Municipal, **se houver**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.5.3. Certidão de regularidade perante a Fazenda Federal, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” à “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, da Secretaria da Receita Federal e da Procuradoria da Fazenda Nacional, podendo ser certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa.

9.5.4. Prova de regularidade de débitos com a(s) **Fazenda(s) Estadual (Inscritos e Não Inscritos na Dívida Ativa) e Municipal (Tributos Mobiliários), do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente** na forma da lei e pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.5.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

9.5.6. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), comprovada por meio do Certificado de Regularidade do FGTS – C.R.F.

9.5.7. As comprovações de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP, por ocasião da participação neste certame, DEVERÃO apresentar toda a documentação exigida para fins habilitatórios, mesmo que estas apresente alguma restrição **em obediência ao art. 43 da Lei Complementar nº 123/06:**

9.5.7.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento que o(s) proponente(s) for(em) declarado(s) vencedor(es) do certame, prorrogáveis uma única vez, por igual período, **mediante solicitação(ões) expressa(s) do(s) proponente(s)**, a critério desta Prefeitura Municipal de Itupeva, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.5.7.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.5.5.1., implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes na ordem de classificação para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02 ou revogar o certame.

9.5.8. A comprovação da regularidade fiscal poderá se dar através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa.

9.5.9. Para efeito de validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 180 (cento e oitenta) dias entre a data de sua expedição e a data limite para recebimento da proposta.

9.6. Qualificação Econômico-Financeira:

9.6.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo Distribuidor da sede da licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, com antecedência máxima de 90 (noventa) dias contados da sua apresentação.



9.6.1.1. Na hipótese de ser positiva a certidão de distribuição de recuperação judicial, deverá a licitante, sob pena de inabilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

9.6.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item 9.6.4 a seguir;

9.6.3. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

9.6.4. Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos do balanço apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante:

9.6.4.1. ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência a curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.

$$LC = \frac{AC}{PC} \geq 1,00$$

Onde:

LC = Liquidez Corrente
AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante

9.6.4.2. ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP} \geq 1,00$$

Onde:

LG = Liquidez Geral
AC = Ativo Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo
PC = Passivo Circulante
ELP = Exigível a Longo Prazo



9.6.4.3. GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$$GE = \frac{PC + ELP}{AT} \leq 0,50$$

Onde:

GE = Grau de Endividamento
PC = Passivo Circulante
ELP = Exigível a Longo Prazo
AT = Ativo Total

9.6.5. Comprovação de que a empresa licitante possui patrimônio líquido ou capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor do(s) lote(s) ao(s) qual(is) formulará a sua proposta de preços e apresentará sua oferta de lances.

9.7. Qualificação Técnica Operacional:

9.7.1. Comprovação de aptidão de desempenho operacional **da licitante**, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, **nos termos da Súmula 30 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.**

9.8. Documentação Complementar:

9.8.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e assinada por seu representante legal, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e concorda em sua plenitude ao Edital e seus Anexos, conforme modelo Anexo IV deste Edital;

9.8.2. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e assinada por seu representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme modelo Anexo V deste Edital;

9.8.3. Declaração elaborada em papel timbrado e assinada pelo representante legal da licitante, assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, e no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo Anexo VII deste Edital;

9.8.4. Declaração elaborada em papel timbrado e assinada pelo representante legal da licitante, se que se constitui em microempresa ou empresa de pequeno porte para os fins desta licitação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não apresenta nenhuma das restrições do regime diferenciado e favorecido, dispostas no art. 3º, § 4º, da referida Lei, conforme modelo Anexo VI deste Edital;

9.8.4.1. Fatos supervenientes que conduzam ao desenquadramento desta qualificação serão comunicados formalmente e de imediato a Administração.



9.8.5. Declaração subscrita por representante legal, elaborada em papel timbrado atestando que a empresa atende às normas relativas à Saúde e Segurança do Trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado.

9.8.6. Declaração de Termo de Ciência e Notificação, conforme modelo Anexo VIII deste Edital;

9.8.6.1. A referida declaração deverá ser apresentada **SOMENTE** pela empresa(s) sagrada(s) vencedora do certame;

9.8.6.2. Não será exigida para fins habilitatórios, todavia, **NO ATO DE FORMALIZAÇÃO CONTRATUAL**, sua apresentação **SERÁ OBRIGATÓRIA EM 02 (DUAS) VIAS**, em obediência e observância ao artigo 83, XVI, da Instrução nº 02/2016 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, **autenticada por cartório competente**, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

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

10.3. Na hipótese de **não constar prazo de validade das certidões** apresentadas, esta Prefeitura Municipal de Itupeva **aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, exceto para efeito de validade das certidões de regularidade fiscal, nos termos do subitem 9.5.9.;

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

10.5. O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos **sites** dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

11. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No dia, hora e local, designados no preâmbulo do edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do Item 6.

11.2. Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

11.3. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços.

11.4. As propostas comerciais serão analisadas verificando o atendimento a todas as condições estabelecidas neste Edital, podendo ser permitido à(s) licitante(s) sanear falhas formais relativas à proposta, na própria sessão, **saneamento esse que não poderá alterar o(s) preço(s), a(s) descrição(ões) do(s) produto(s), bem como comprometer a segurança desta licitação.**

11.4.1. Se o Pregoeiro constatar que está(ão) ausente(s) informação(ões) fundamental(is) para a classificação da proposta, mesmo após a aplicação do saneamento previsto neste item, essa será desclassificada do certame.



11.5. Na sequência, o Pregoeiro classificará a proposta que apresentar o menor preço, bem como aquelas que tiverem apresentado valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

11.6. Quando não forem verificadas, no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas comerciais.

11.7. Na hipótese de se verificar empate entre duas ou mais propostas, nas situações descritas nos itens 11.5. e 11.6., serão levadas à etapa de lances todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes, aplicando-se o critério de desempate previsto na Lei Federal nº 8.666/93 para fins de ordenação dessas propostas e início da etapa de lances.

11.8. Após a classificação das propostas, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelas licitantes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, os quais não poderão ser superiores ao menor preço registrado.

11.9. O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor, podendo ser desclassificados pelo Pregoeiro os lances considerados inexecutáveis.

11.10. O INTERVALO MÍNIMO DE DIFERENÇA DE VALORES ENTRE OS LANCES QUE INCIDIRÁ TANTO EM RELAÇÃO AOS LANCES INTERMEDIÁRIOS QUANTO EM RELAÇÃO A PROPOSTA EM QUE COBRIR A OFERTA DEVERÁ SER R\$ 100,00 (CENTO REAIS).

11.11. Por força dos artigos 44 e 45, da Lei Complementar 123/06, será observado:

- a)** Como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada;
- b)** A microempresa ou empresas de pequeno porte mais bem classificada que se encontre dentro dos limites da alínea anterior, terá a oportunidade de apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
- c)** A nova proposta mencionada na alínea anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto do certame será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME ou EPP);
- d)** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresas de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs/EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito **desde que se encontrem dentro dos limites estabelecidos na alínea “a”**;
- e)** No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto da **alínea “b”**, será realizado sorteio entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;
- f)** Na hipótese da não contratação nos termos previstos na **alínea “b”**, **o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame**; e
- g)** A ausência de representante credenciado de microempresas e empresas de pequeno porte implicará a renúncia do licitante ao direito de preferência.

11.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado por essa licitante, para efeito de ordenação das propostas.



11.13. Caso não haja lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação de acordo com o mercado, para decisão acerca do prosseguimento do certame.

11.14. Quando comparecer uma única licitante ao Pregão, ou houver uma única proposta válida, é prerrogativa do Pregoeiro conduzir o procedimento até o encerramento ou, depois de analisadas as limitações do mercado, e outros aspectos pertinentes, inclusive quanto a preços, optar pela repetição de nova licitação, sem prejuízo para o Município, ou, ainda, optar pelo ato de suspender o Pregão.

11.15. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.16. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base no que estiver disposto neste Edital, assegurando o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada e/ou sanear falhas formais, desde que sejam efetuadas na própria sessão e não comprometam a segurança desta licitação.

11.16.1. Compreende este saneamento de falhas, a juntada daqueles documentos, cuja própria existência está vinculada à consulta ao respectivo site de origem, a exemplo das Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista, que falem do envelope de Documentação ou apresentem data de validade vencida, quando possível a extração na própria sessão, bem como poderá ser suprida a falta de declaração desde que lavrada durante a sessão por representante devidamente credenciado;

11.16.2. Não compreende este saneamento a juntada de documentos via fax ou e-mail, quando não for possível comprovar a sua autenticidade comparando-os com os originais.

11.17. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora, com a adjudicação do objeto da licitação.

11.18. Se a proposta de menor preço não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá à verificação das condições habilitatórias da licitante, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, com a adjudicação do objeto da licitação.

11.19. Nas situações previstas nos itens 11.16. e 11.17., o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante com vistas à obtenção de melhor preço.

11.20. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

11.21. A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará os itens do certame ao(s) licitante(s) vencedor(es), encaminhando o processo para homologação;

11.22. Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para firmar Instrumento de formalização cabível, conforme condições definidas neste Edital.

12. DO JULGAMENTO E DOS RECURSOS

12.1. O julgamento será feito levando-se em conta o **MENOR PREÇO OFERTADO POR LOTE.**

12.2. Declarada a(s) licitante(s) vencedora(s), qualquer outra licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, quando lhe será concedido o prazo



de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões de recurso, contados a partir do próximo dia útil, ficando os demais licitantes, desde logo, **independentemente de intimação** apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2.1. Somente serão aceitas as razões e as contrarrazões de recurso que forem devidamente protocolados no Município.

12.2.2. Os **recursos** devem ser protocolados no Setor de Protocolo sito a Av. Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, térreo, Parque das Vinhas, Itupeva/SP, destinado ao Departamento de Compras e Licitações, aos cuidados do Pregoeiro e Equipe de Apoio, sendo os competentes para sua devida apreciação, com respaldo devido da Secretaria de Assuntos Jurídicos e Secretaria Requisitante.

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

12.2.4. Fica definido o prazo de 05 (cinco) dias, a considerar do próximo dia útil do protocolado para os Responsáveis supra, oficializarem a decisão.

12.2.5. Na hipótese de intenção de recurso, os demais envelopes contendo os “Documentos para habilitação”, devidamente fechados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro até a decisão quanto ao prosseguimento do certame, restituindo, após a homologação da licitação, aqueles que não forem abertos.

12.3. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

12.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, em conformidade com o item 12.2., importará a decadência do direito de interpor recurso e viabilizará a adjudicação dos itens da licitação pelo Pregoeiro à(s) licitante(s) vencedora(s), caso essa(s) cumpra(m) as exigências de habilitação solicitadas neste edital, mediante publicação desse ato de adjudicação no Diário dos Municípios, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo e www.itupeva.sp.gov.br – licitações.

12.5.1. Nessa hipótese, o Pregoeiro restituirá o envelope “Documentos para Habilitação”, às demais licitantes que não se sagraram vencedoras.

12.6. Se no decorrer do prazo para interposição de recurso a(s) licitante(s) que manifestou(aram) a intenção de recorrer, desistir(em) dessa interposição, todos as demais licitantes serão notificadas e a licitação terá seu prosseguimento com os atos subsequentes.

12.7. Na hipótese de haver eventuais recursos, decididos esses e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à(s) licitante(s) vencedora(s), mediante publicação desse ato de adjudicação no Diário dos Municípios, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo e www.itupeva.sp.gov.br – licitações.

12.8. Homologada a licitação pela autoridade competente, o(s) adjudicatário(s) será(ão) convocado(s) para firmar o Instrumento Contratual, conforme condições definidas neste Edital.

12.9. Todos os atos de convocação das licitantes serão efetuados por escrito, pelo e-mail, com ciência às demais licitantes que estão participando do certame.



13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias do mês subsequente a entrega, via depósito bancário, depois de emitida a nota fiscal liberada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, que encaminhará a Secretaria Municipal da Fazenda.

13.2. Na hipótese de prorrogação deste Contrato que ultrapasse o prazo de um ano de sua vigência, os preços propostos poderão ser reajustados, tendo como base a data de apresentação da proposta, observando como limite máximo a variação do índice adequado, a ser informado pela Secretaria Municipal da Fazenda.

13.2.1. O reajuste será concedido mediante expressa solicitação da empresa vencedora, para análise e negociação com a Prefeitura, e terá incidência de pagamento a partir da data do protocolo do pedido, mantendo-se como base a data de apresentação da proposta.

13.3. Fica vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado.

13.4. PARA FINS ESPECÍFICOS DE PAGAMENTO, a cada emissão de Nota Fiscal e Fatura a beneficiária deverá apresentar **junto a Secretaria da Fazenda**, as certidões de regularidade com a Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, FGTS, a certidão negativa de débitos trabalhistas e Fazendas Estadual e Municipal do seu domicílio ou sede da empresa, **estas últimas NO QUE COUBER AO OBJETO ORA LICITADO**.

13.3.1. A nota fiscal deverá ser emitida com a descrição detalhada dos itens, bem como a indicação expressa dos encargos, impostos e tributos **passíveis** de retenção na fonte, que serão retidos conforme as legislações federais, estaduais e municipais pertinentes ao ramo de atividade.

13.5. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, devidamente corrigida.

14. DA PRESTAÇÃO DA GARANTIA DO CONTRATO

14.1. Para a empresa vencedora será exigida garantia para execução do contrato, nas modalidades previstas em Lei, na importância de 3% (três por cento) do valor do contrato. A garantia deverá ser apresentada na assinatura do Instrumento Contratual.

14.1.1. A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

- 14.1.1.1** Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- 14.1.1.2** Seguro-garantia, na forma da legislação aplicável;
- 14.1.1.3.** Fiança bancária.

14.2.1. A fiança bancária deverá conter:

- 14.2.1.1.** Prazo de validade, que deverá corresponder ao período de vigência do contrato.
- 14.2.1.2.** Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações.
- 14.2.1.3.** Renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos artigos 827 e 838 do Código Civil Brasileiro.
- 14.2.1.4.** Cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.



14.2.1.5. A garantia prestada será liberada ou restituída após o final da vigência do contrato, incluso o período de garantia, ou pela rescisão do contrato, salvo se esta ocorrer por culpa da CONTRATADA.

15. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Ao(s) licitante(s)/contratado(s) que praticarem quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, bem como pela Lei Federal nº 8.666/93, conforme o caso, ficarão sujeitos às seguintes penalidades, que serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa;

15.2. Pelo inadimplemento das obrigações, **na condição de participante**, dentre elas: desistir durante a sessão de lances, não apresentar os documentos habilitatórios dentro do prazo legal, não manter a proposta ofertada, recusa da formalização contratual e demais atos que retardem o processo licitatório, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) Desclassificação ou inabilitação, se a licitação se encontrar em fase de julgamento.

15.3. Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude fiscal, declarar-se falsamente como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, comportar-se de modo inidôneo, a licitante sofrerá, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, as sanções adiante previstas, aplicadas cumulativamente:

- a) Suspensão de licitar e contratar com o Município de Itupeva, pelo prazo máximo de até 02 anos;
- b) Cobrança pela Prefeitura, por via administrativa ou judicial, de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta;
- c) Desclassificação e inabilitação, se a licitação se encontrar em fase de julgamento.

15.3.1. Para fins dos itens 15.3., reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.4. Na hipótese de inexecução parcial ou total, do retardamento da execução, de falha na execução do contrato, por parte do contratado, das obrigações decorrentes deste certame, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, após regular processo administrativo, as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa por inexecução parcial ou total: até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato caso ocorra descumprimento das especificações dos serviços descritos no Termo de Referência – Anexo I e Contrato;
- d) Multa por atraso: 1% (um por cento) por dia de atraso na execução dos serviços, calculada sobre o do Contrato, até o limite de 10 (dez) dias corridos, após o que, cumulativamente, aplicar-se-á a multa prevista no subitem "e" desta cláusula;
- e) Constatada a reincidência de qualquer ocorrência, caberá a análise técnica da Prefeitura que, considerando a gravidade da situação, poderá ensejar a aplicação da pena de multa prevista no item "c";



f) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima;

g) Suspensão de participar em licitação e de contratar com qualquer órgão da administração direta ou indireta deste Município, por prazo de até 2 (dois) anos;

h) Caso a empresa pratique preços realinhados sem a devida aprovação da Prefeitura, **ou** não execute os serviços durante o período de análise de eventual pedido de realinhamento, a mesma estará sujeita a aplicação da multa de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

15.4.1. A aplicação da multa a que se refere o item 15.4., **não impede a rescisão unilateral do contrato**, nem que se aplique as demais sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.

15.5. O valor correspondente a qualquer multa aplicada à contratada, **respeitados os Princípios do Contraditório e da Ampla Defesa**, deverá ser depositado em até 10 (dez) dias corridos, **após o recebimento da notificação, executada através da Secretaria da Fazenda** em favor do contratante, não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

15.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras.

15.7. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente sua aplicação não exime a contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar para a Prefeitura.

15.8. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujos efeitos não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do artigo 393, do Código Civil.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Até o 2º (segundo) dia útil antecedente à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

16.2. Admitem-se **esclarecimentos** no prazo determinado no Item acima, por intermédio dos e-mails licitacoes@itupeva.sp.gov.br, compras2@itupeva.sp.gov.br ou através do telefone (11) 4591-8441 com Yasmin; os mesmos serão respondidos em até 2 (dois) dias úteis a contar de seu recebimento.

16.3. Eventual **impugnação** do Edital, devidamente fundamentada, deverá ser dirigida a Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos cuidados do Pregoeiro e Equipe de Apoio e protocolada no Setor de Protocolo, sito a Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, térreo, Parque das Vinhas, Itupeva/SP, de segunda a sexta-feira no período das 08:00 às 17:00 horas ou por SEDEX desde que recebido dentro do prazo estipulado no Item 16.1.

16.3.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

16.4. Em caso de alteração do texto do edital e de seus anexos que afete a documentação a ser apresentada ou formulação da proposta, será restituído na íntegra o prazo de divulgação antes concedido.

16.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal, conforme parágrafo único e *caput* do art. 110 da Lei Federal nº 8.666/1993.



16.6. Após a homologação da presente licitação, à(s) empresa(s) será(ão) convocada(s) para assinar o Contrato, cuja Minuta integrará o presente edital no prazo máximo 05 (cinco) dias úteis.

16.6.1. Para a assinatura do Contrato a Secretaria Interessada poderá exigir do licitante vencedor a comprovação de propriedade, apresentação de laudos, licenças ou quaisquer outros documentos **previstos no ANEXO I**, cuja apresentação fica condicionada à solicitação em momento oportuno.

16.6.2. Caso o licitante vencedor não assine o Contrato no prazo, estará passível da aplicação de penalidade de **multa no valor de 15% (quinze por cento) do valor da proposta** e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação e assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

16.6.2.1. Na situação prevista no subitem 16.6.2. o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

16.6.3. Na situação prevista no item 16.6., poderá ser prorrogada por igual período, uma vez mediante justificativa expressa aceita pela Administração.

16.7. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

16.8. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.9. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública conforme previsto no art. 43, inciso VI, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93.

16.10. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e que venha a ser aceito pelo Pregoeiro.

16.11. O órgão licitante poderá revogar esta licitação por razões de interesse público, decorrente de fatos supervenientes a sua abertura, devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e fundamentado. Em ambos os casos serão assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.12. Todos os atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação e o resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial dos Municípios do Estado de São Paulo.

16.13. Os envelopes contendo os Documentos para Habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras, sito a Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15, 2º andar, Pq. das Vinhas, Itupeva, **após a publicação da Homologação**.

16.14. Os envelopes que não forem retirados no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação, serão destruídos.

16.15. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da comarca de Itupeva/SP.

16.16. Integram o presente Edital:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III – Critério de Avaliação das Amostras;



**Prefeitura
de Itupeva**
Estado de São Paulo

Secretaria de
Gestão Pública

- ANEXO IV** – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação do edital;
- ANEXO V** – Declaração de Inidoneidade;
- ANEXO VI** -Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- ANEXO VII** – Declaração que não emprega menor;
- ANEXO VIII** – Termo de Ciência e Notificação;
- ANEXO IX** – Relação das Unidades Escolares;
- ANEXO X** – Minuta do Contrato;
- ANEXO XI** – Atestado de Visita.

(MARCO ANTONIO MARCHI)
Prefeito Municipal



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Edital e anexos.

1.2. ROTULAGEM DOS PRODUTOS:

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações:
 - Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
 - Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
 - Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
 - Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número ins), caso utilizados;
 - Informação nutricional;
 - Conteúdo (peso) líquido; - número de registro do produto no órgão competente; se houver.

OS PRODUTOS DEVERÃO NO QUE COUBER ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE:

DECRETO-LEI Nº 986/1969, DECRETO Nº 12.486, DE 20/10/1978, DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, LEI FEDERAL Nº 8.078, DE 11/09/90, PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95, DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952, RESOLUÇÃO DIPOA Nº 01, DE 09/01/03, DO MAPA, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97, DO MAPA, RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/01, RESOLUÇÃO RDC Nº 14, DE 28/03/2014, RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 02/07/2015, RESOLUÇÃO Nº 105, DE 19/05/1999. RESOLUÇÃO RDC N. 273, DE 22/09/2005, DA ANVISA/MS, PORTARIA SVS/MS 31, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC N. 269, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC N. 272, DE 22/09/05, DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC N. 27, DE 06/08/201, DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO - RDC N. 276, DE 22/09/05, DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO - RDC N. 264, DE 22/09/05, DA ANVISA/MS.

2. DO PREÇO DE REFERÊNCIA E ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO:

LOTE 01 – GRÃOS, CEREAIS E FARINÁCEOS



ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.1	ARROZ, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1: EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 05 KG, ARROZ AGULHINHA TIPO 1; LONGO E FINO; GRÃOS INTEIROS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; NÃO NECESSITANDO LAVAR OU ESCOLHER, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. POSSUIR VALOR NUTRICIONAL CENTESIMAL: FIBRA ALIMENTAR NO MÍNIMO 1,6G, VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO: 357 KCAL, PROTEÍNAS NO MÍNIMO 7,1G, CARBOIDRATOS MÁXIMO PERMITIDO 79G E SÓDIO MÁXIMO: 0MG.	60.000	KG	4,01	240.400,00
1.2	FEIJÃO CARIOCATIPO 1, GRUPO 1, CLASSE CORES: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO DE 01 KG. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM O NÚMERO DO LOTE E SUA VALIDADE, ESTA QUE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. POSSUIR VALOR NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR CALÓRICO/ENERGÉTICO MÁXIMO: 257 KCAL; CARBOIDRATOS MÁXIMO: 42G; PROTEÍNAS MÍNIMO: 20G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,6G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 20G E SÓDIO MÁXIMO: 10MG.	21.000	KG	5,37	112.700,00
1.3	FEIJÃO PRETO: CLASSE CORES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS, SECOS, AUSÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, VEDADO COM TERMOSOLDAGEM ÍNTEGRA, COM CAPACIDADE PARA 01 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, OU QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO	2.000	KG	6,36	12.720,00



	349 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 64G, PROTEÍNAS MÍNIMO 20G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 25G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.				
1.4	LENTILHA: TIPO I CLASSE MISTURADA, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTES, RESISTENTE COM 500 GRAMAS, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100G: VALOR CALÓRICO MÁXIMO: 349 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 57G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 28G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 13G, SÓDIO MÁXIMO: 10MG.	600	KG	18,43	11.056,00
1.5	MILHO DE CANJICA BRANCA; DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	800	KG	4,86	3.888,00
1.6	ERVILHA SECA PARTIDA; DE PRIMEIRA; NOVA; CONSTITUÍDA DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO CONTENDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	600	KG	10,45	6.270,00
1.7	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS, SABOR LEITE CONDENSADO: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES COM NO MÍNIMO: MILHO, AÇÚCAR, PREPARADO ALIMENTÍCIO À BASE DE LEITE CONDENSADO EM PÓ, LECITINA DE SOJA, SAL, VITAMINAS: (A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO) MINERAIS: FERRO E ZINCO, AROMATIZANTE E BICARBONATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (CENTESIMAL): VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 377 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 87 G, FERRO: MÍNIMO DE 14 MG; ZINCO: MÍNIMO DE 7 MG; PROTEÍNAS MÍNIMO: 6 G, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO CONTENDO 01 A 02 KG,	2.000	KG	14,30	28.593,33



	REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, VALIDADE DO PRODUTO: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
1.8	CEREAL DE MILHO COM CHOCOLATE EM FORMA DE ESFERA: INGREDIENTES COM NO MÍNIMO: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EXTRATO DE MALTE EM PÓ, XAROPE DE GLUCOSE, SAL, VITAMINAS: A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO E MINERAIS: FERRO E ZINCO, PREPARADO ALIMENTÍCIO À BASE DE LEITE CONDENSADO EM PÓ, FRUTOSE, ÓLEO DE SOJA, AROMATIZANTES E ANTIUMECTANTE: CARBONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (CENTESIMAL): FERRO: MÍNIMO DE 14,0MG/100G; ZINCO: MÍNIMO DE 7,0MG/100G; VALOR ENERGÉTICO: MÁXIMO DE 377 KCAL/100G, CARBOIDRATOS: MÁXIMO DE 84G/100G, VITAMINA A: MÍNIMO 600UG/100G, VITAMINA B1: MÍNIMO 1,2MG/100G, VITAMINA B2: MÍNIMO 1,3MG/100G, VITAMINA B6: MÍNIMO 1,3MG/100G, VITAMINA B12: MÍNIMO 2,4UG/100G, VITAMINA C: MÍNIMO 46MG/100G, NIACINA: MÍNIMO 16MG/100G, ÁCIDO FÓLICO: MÍNIMO 240UG/100G SACO DE POLIETILENO CONTENDO 01 A 02 KG, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	2.000	KG	14,56	29.126,67
1.9	BARRA DE CEREAIS (SABORES DIVERSOS): 1) BANANA; 2) CASTANHA-DO-PARÁ/BRASIL E/OU CASTANHA DE CAJU E/OU AMÊNDOAS E/OU AMENDOIM E/OU CASTANHA DE CAJU; 3) FRUTAS VARIADAS. COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: AVEIA EM FLOCOS, FLOCOS DE ARROZ E/OU DE CEVADA E/OU FLOCOS OU FARELO DE TRIGO E/OU FLOCOS DE MILHO TOSTADOS, E/OU QUINOA, E/OU LINHAÇA, E/OU GERGELIM, AÇÚCAR, E/OU MELADO DE CANA E/OU MEL, E A(S) FRUTA(S)/OLEAGINOSA(S) QUE CARACTERIZA(M) O SABOR. NO CASO O SABOR FRUTA(S) VARIADA(S) DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO UMA FRUTA (DENTRE MAÇÃ, MANGA, DAMASCO, PÊSSEGO, MORANGO, CEREJA, AMORA, LARANJA, FRAMBOESA, AMEIXA). OPCIONAL: 1) OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E SEJAM DECLARADAS NO RÓTULO. AS BARRINHAS PODERÃO TER ALEGAÇÃO DE “COM IOGURTE” / “SABOR DE IOGURTE” OU “COM COBERTURA DE CHOCOLATE” COM CACAU”. 2) OUTROS SABORES PODERÃO SER AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE DESDE QUE ATENDAM À COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA. O PRODUTO DEVE	100.000	UNID	1,15	114.666,67



	SER: FONTE DE FIBRAS ALIMENTARES: MÍNIMO DE 3,0 G EM 100 G, MAS PREFERENCIALMENTE, MÍNIMO DE 2,5G NA PORÇÃO INDIVIDUAL; GORDURAS TRANS: $\leq 0,1$ G NA PORÇÃO. SOMATÓRIA DAS GORDURAS TRANS E GORDURAS SATURADAS EM 50 GRAMAS: $\leq 1,5$ G SÓDIO: MÁXIMO DE 200 MG EM 100G. ISENTA: EDULCORANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM INDIVIDUAL: MATERIAL FLEXÍVEL, CONSTITUÍDO DE LAMINADO PET (POLIÉSTER) METALIZADO/PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) OU LAMINADO PET (POLIÉSTER) METALIZADO/PEBDL (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LINEAR) OU LAMINADO PET / BOPP (POLIETILENO BIORIENTADO) METALIZADO OU LAMINADO OU BOPP / BOPP METALIZADO, BOPP, METALIZADO, MONOCAMADA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA OU VEDADA HERMETICAMENTE. PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DA BARRA: O PRODUTO PROPOSTO DEVERÁ TER PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 25 GRAMAS. COM VALIDADE DE 09 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.				
1.10	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO COM 200 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. VALORES NUTRICIONAIS CENTESIMAIS: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 380 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 67 G, PROTEÍNA MÍNIMA: 16 G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 7 G E FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 10 G.	500	KG	15,59	7.796,67
1.11	FARINHA LÁCTEA: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS: C, B5, B6 E B1 E MINERAIS: FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, ÓXIDO DE ZINCO) SAL E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA CONTENDO NO MÍNIMO 400G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	200	LATA	17,88	3.575,33
1.12	FUBÁ MIMOSO FINO: OBTIDO DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, COM PESO	700	KG	3,04	2.128,00



	LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. DEVENDO SE APRESENTAR LIMPO E SECO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM AUSÊNCIA DE MOFO E RANÇO, ISENTO DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 340KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 74G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 6,8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 4,8G, SÓDIO MÁXIMO: 0MG, FERRO MÍNIMO: 4,2MG E ÁCIDO FÓLICO MÍNIMO: 150UG. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 09 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.				
1.13	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO: TIPO 1, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS; EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICA CONTENDO 01 KG; COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 150 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA; VALOR NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO 352 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 72G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 14G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 1,6G, FERRO MÍNIMO: 4,2MG, VITAMINA B9 MÍNIMO: 150MCG E SÓDIO MÁXIMO: 0MG. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.500	KG	3,55	5.320,00
1.14	AMIDO DE MILHO; PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DO MILHO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO COM 500 GRAMAS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G, VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 345 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 85 G.	200	KG	8,71	1.742,00
1.15	TRIGO PARA KIBE: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO	300	KG	5,42	1.627,00



	500 GRAMAS, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
1.16	FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO: COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO, NÃO CONTEM GLÚTEN. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM, HERMETICAMENTE FECHADA COM 250 GRAMAS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO (NTA – 80 DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38 DE 1977).	800	LATAS	5,16	4.128,00
1.17	CHÁ DE CAMOMILA: NOME CIENTÍFICO : MATRICARIA RECUTITA. COMPOSTO DE CAPÍTULOS FLORAIS, ARMAZENADO EM SAQUINHOS DE PAPEL FILTRO, ACONDICIONADOS EM CAIXINHAS DE CARTÃO DUPLEX COM CAPACIDADE PARA 10G DO PRODUTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	200	CAIXA	3,59	718,67
1.18	CHÁ DE HORTELÃ: NOME CIENTÍFICO: MENTHA PIPERITA. COMPOSTO DE FOLHAS E OUTRAS PARTES DO RAMO, ARMAZENADO EM SAQUINHOS DE PAPEL FILTRO, ACONDICIONADOS EM CAIXINHAS DE CARTÃO DUPLEX COM CAPACIDADE PARA 10G DO PRODUTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	200	CAIXA	3,59	718,67
1.19	CHÁ DE ERVA DOCE: NOME CIENTÍFICO: FOENICULUM VULGARE. COMPOSTO DE FRUTOS, ARMAZENADO EM SAQUINHOS DE PAPEL FILTRO, ACONDICIONADOS EM CAIXINHAS DE CARTÃO DUPLEX COM CAPACIDADE PARA 15G DO PRODUTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	200	CAIXA	3,64	728,67
1.20	FARINHA DE MILHO AMARELA, EM FLOCOS: EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICOS E TRANSPARENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. DEVENDO APRESENTAR LIMPA, SECA, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 354 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 78G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 7,2G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,4G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 5,4G, FERRO MÍNIMO: 2,2MG E SÓDIO MÁXIMO: 44MG. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM	600	KG	6,96	4.176,00



	AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.				
1.21	ARROZ INTEGRAL: TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL: GRÃOS INTEIROS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 361 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 78G, PROTEÍNAS MÍNIMO 7,1G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 4,8G. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 01 KG, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A NTA- 33 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	200	KG	5,07	1.013,33
VALOR TOTAL LOTE 1				R\$ 593.093,00	

LOTE 02 – BISCOITOS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2.1	BISCOITO DOCE DO TIPO MAISENA: COMPOSTO BASICAMENTE POR: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO 200 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 430 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 70G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 13G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 6G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 3G E SÓDIO MÁXIMO: 357MG.E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS	3.000	KG	10,37	31.120,00



	DETERMINADOS PELA ANVISA.				
2.2	BISCOITO DOCE INTEGRAL SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE: PACOTE DE 200 A 400G, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, SAL, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAMELO IV. CONTÉM GLÚTEM. NÃO CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 377 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 67G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 9G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 3G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 3G E SÓDIO MÁXIMO: 397MG, COM VALIDADE DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	500	KG	16,77	8.386,67
2.3	BISCOITO LEITE, MEL E GRANOLA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GRANOLA (FLOCOS DE AVEIA, MEL, ÓLEO DE SOJA, COCO RALADO, FLOCOS DE CENTEIO, AÇÚCAR INVERTIDO, FARELA DE TRIGO, FLOCOS DE TRIGO E MAÇÃ), FARELA DE TRIGO, MARGARINA, LEITE EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO), AROMATIZANTES, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 430 KCAL, GORDURAS TOTAIS MÁXIMAS: 17G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMAS: 8G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 7G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 8G E SÓDIO MÁXIMO: 300MG. EMBALADOS EM PACOTES CONTENDO 140 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	500	KG	16,34	8.170,00
2.4	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE: COMPOSIÇÃO BÁSICA DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, CACAU EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO 335 GRAMAS.	1.000	KG	17,00	17.000,00



	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO PERMITIDO: 420KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO PERMITIDO: 67 GR, PROTEÍNA NO MÍNIMO: 9 GR, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO PERMITIDO: 13 GR E SÓDIO MÁXIMO PERMITIDO: 270 MG. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.				
2.5	BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER: EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTE CONTENDO 200 GRAMAS. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: BICARBONATO DE SÓDIO E DE AMÔNIO, GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO TRIBÁSICO DE CÁLCIO E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: FIBRA ALIMENTAR NO MÍNIMO 3G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO PERMITIDO 14G, VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO PERMITIDO 427KCAL, PROTEÍNAS NO MÍNIMO 9G, CARBOIDRATOS MÁXIMO PERMITIDO 67G, GORDURAS TRANS 0G, E SÓDIO MÁXIMO PERMITIDO 637MG. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	3.000	KG	10,37	31.120,00
2.6	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ROSCA, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE, AÇÚCAR, POLIDEXTROSE, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 401 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 54G, PROTEÍNAS MÍNIMO 11G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMAS 16G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 8G, SÓDIO MÁXIMO 481MG. ACONDICIONADO EM PACOTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 200 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	1.000	KG	10,14	10.140,00



2.7	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEÍNAS E, AROMA ARTIFICIAL DE LIMÃO, VITAMINAS: B1, B2, B6 E PP. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 480 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 77G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 10G E SÓDIO MÁXIMO: 360 MG. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTE CONTENDO 200 GRAMAS.	100	KG	15,10	1.510,00
VALOR TOTAL LOTE 2				R\$ 107.446,67	

LOTE 03 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
3.1	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO: COMPOSTO POR SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 324 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 67,5GR, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8GR, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,5GR, COLESTEROL MÁXIMO: 5,5MG, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2G, E SÓDIO MÁXIMO: 0G. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	9.000	KG	6,54	58.890,00
3.2	MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS (GRAVATA): COR AMARELA; OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,	8.000	KG	6,91	55.280,00



	OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS; VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 355 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 77G, PROTEÍNAS MÍNIMO 11G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 1,8G, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIPROPILENO ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
3.3	MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS (AVE MARIA): COR AMARELA; OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS; VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 355 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 77G, PROTEÍNAS MÍNIMO 11G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 1,8G, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIPROPILENO ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	500	KG	6,70	3.348,33
3.4	MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS (ALFABETO/LETRINHA): COR AMARELA; OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS; VALORES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 355 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO 77G, PROTEÍNAS MÍNIMO 11G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO 1,8G, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIPROPILENO ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	500	KG	6,52	3.258,33
3.5	MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL FONTE DE FIBRAS (MINI FUSILLI): EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS, O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PELA COMPOSIÇÃO DE NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SOJA TOSTADA FRAGMENTADA, AVEIA EM FLOCOS, CENTEIO EM FLOCOS, FARINHAS DE LINHAÇA, CEVADA, GIRASSOL, GERGELIM E ALBUMINA. CONTÉM GLÚTEN. VALORES NUTRICIONAIS CENTESIMAIS: PROTEÍNAS NO MÍNIMO 13G, CARBOIDRATOS MÁXIMO PERMITIDO 69G, SÓDIO MÁXIMO: 0MG, VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO PERMITIDO 365 KCAL E FIBRA	1.400	KG	14,47	20.262,67



	ALIMENTAR NO MÍNIMO 5G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.				
3.6	MASSA ALIMENTÍCIA COM GRÃOS (PARAFUSO): EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PELA COMPOSIÇÃO BÁSICA DE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, FARINHAS: DE AVEIA, DE LINHAÇA E DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. VALORES NUTRICIONAIS CENTESIMAIS: PROTEÍNAS NO MÍNIMO 10G, CARBOIDRATOS MÁXIMO PERMITIDO 70G, VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO PERMITIDO 342 KCAL E FIBRA ALIMENTAR NO MÍNIMO 3G. COM VALIDADE DE 18 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	1.500	KG	13,94	20.910,00
3.7	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN: OBTIDO PELO BENEFICIAMENTO DA FARINHA DE ARROZ E SUBMETIDO AO PROCESSO DE EXTRUSÃO COM ADIÇÃO DE CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E URUCUM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR CALÓRICO MÁXIMO: 355 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 79G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 7G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,5G E SÓDIO 0MG. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO CONTENDO 500 GRAMAS COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	100	KG	8,40	839,67
VALOR TOTAL LOTE 3				R\$ 162.789,00	

LOTE 04 – PANIFICADOS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
4.1	PÃO HOT-DOG DE SOJA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, OVO EM PÓ, ÁGUA, PROPIONATO DE CÁLCIO, FERMENTO BIOLÓGICO, MELHORADORES DE FARINHA (AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTE ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO, POLISORBATO 80, CARBONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO ASCÓRBICO), EMULSIFICANTE POLISORBATO 80, LEITE DE SOJA, MASSA PROCESSADA DE SOJA E COMPLEXO DE VITAMINAS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B6, D,	46.000	KG	14,46	665.313,33



	FERRO, ZINCO, CÁLCIO E MANGANÊS). CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 20 UNIDADES DE 50 GRAMAS CADA. PRODUTO VÁLIDO POR 8 DIAS CONTADOS A PARTIR DA SUA DATA DE FABRICAÇÃO IMPRESSA NA EMBALAGEM COM 75% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 56G, PROTEÍNAS MÍNIMAS: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 3,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2G, SÓDIO MÁXIMO: 383MG, VITAMINA A MÍNIMO: 170MCG, VITAMINA B1 MÍNIMO: 0,44MG, VITAMINA B2 MÍNIMO: 0,20MG, VITAMINA B3 MÍNIMO: 4,4MG, VITAMINA B6 MÍNIMO: 0,32MG, VITAMINA D MÍNIMO: 0,7 MCG, FERRO MÍNIMO: 2,6MG, ZINCO MÍNIMO: 2,5MG, CÁLCIO MÍNIMO: 85MG, MANGANÊS MÍNIMO: 42MG.				
4.2	BISNAGUINHA INTEGRAL COM QUINOA E CHIA, COM VITAMINAS E MINERAIS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR REFINADO, FARINHA DE CHIA, FARINHA DE QUINOA, GORDURA DE PALMA, FERMENTO BIOLÓGICO, FIBRA DE TRIGO, SAL REFINADO, MELHORADOR DE FARINHA (INS433, INS300), POLISORBATO 80, PROPIONATO DE CÁLCIO E COMPLEXO DE VITAMINAS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B6, D, FERRO, ZINCO, CÁLCIO E MANGANÊS). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PRODUTO VÁLIDO POR 7 DIAS CONTADOS A PARTIR DA SUA DATA DE FABRICAÇÃO IMPRESSA NA EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 75% DA VALIDADE NA ENTREGA. EMBALADOS EM SACOS DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 20 UNIDADES DE 25 GRAMAS CADA TOTALIZANDO 500 GRAMAS DO PRODUTO. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 74G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 4,8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 5,2G, SÓDIO MÁXIMO: 474MG. VITAMINA A MÍNIMO: 180MCG, VITAMINA B1 MÍNIMO: 0,5MG, VITAMINA B2 MÍNIMO: 0,28MG, VITAMINA B3 MÍNIMO: 5,2MG, VITAMINA B6 MÍNIMO: 0,4MG, VITAMINA D MÍNIMO: 1,5 MCG, FERRO MÍNIMO: 4,8MG, ZINCO MÍNIMO: 2,8MG, CÁLCIO MÍNIMO: 115MG, MANGANÊS MÍNIMO: 0,10MG.	1.500	KG	15,75	23.625,00
4.3	PÃO DE FORMA TRADICIONAL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO,	300	KG	14,51	4.352,00



	GLÚTEN, SAL, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, RESISTENTE, FECHADO COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 276 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 50G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 10,6G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 3,4G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2G E SÓDIO MÁXIMO: 400MG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
4.4	MINI BOLO SEM RECHEIO (SABORES DIVERSOS): INGREDIENTES COM NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, FERMENTOS QUÍMICOS (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE SÓDIO), SAL, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL CORRESPONDENTE AO SABOR DO MINI BOLO E GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 353 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 58G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 6G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 12G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 1G E SÓDIO MÁXIMO: 193MG. ACONDICIONADO EM SACOS/FILME DE POLIPROPILENO, SELADO CONTENDO 1 UNIDADE DE 40 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DISPONÍVEIS NOS SABORES: ABACAXI, BAUNILHA, CHOCOLATE, COCO, FUBÁ E LARANJA.	14.000	KG	25,87	362.226,67
4.5	MINI BOLO SEM RECHEIO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (SABORES DIVERSOS): EMBALAGEM PRIMARIA: FILME PLÁSTICO CONTENDO 40 GRAMAS, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL PARA TODOS OS SABORES: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 303 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 45G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 3,5G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 12,5G E SÓDIO MÁXIMO: 340MG. MINI BOLO SABOR BANANA: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EDULCORANTE NATURAL MALTITOL, ÓLEO DE GIRASSOL, OVO EM PÓ, AMIDOS MODIFICADOS, EMULSIFICANTES (MONO E DIGLICERÍDEOS E MONO E DIESTEARATO DE PROPILENOGLICOL), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), BANANA DESIDRATADA, UMECTANTE SORBITOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BANANA, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTES (GOMA GUAR E GOMA XANTANA), MALTODEXTRINA E CONSERVADOR ÁCIDO	100	KG	108,14	10.813,67



	<p>SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MINI BOLO SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, ÓLEO DE GIRASSOL, OVO EM PÓ, AMIDOS MODIFICADOS, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTES (MONO E DIGLICERÍDEOS E MONO E DIESTEARATO DE PROPILENOGLICOL), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), UMECTANTE SORBITOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MINI BOLO SABOR MAÇA COM CANELA: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, ÓLEO DE GIRASSOL, OVO EM PÓ, AMIDOS MODIFICADOS, EMULSIFICANTES (MONO E DIGLICERÍDEOS E MONO E DIESTEARATO DE PROPILENOGLICOL), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), MAÇA DESIDRATADA, UMECTANTE SORBITOL, CANELA EM PÓ, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MINI BOLO SABOR BAUNILHA: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, ÓLEO DE GIRASSOL, OVO EM PÓ, AMIDOS MODIFICADOS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA, EMULSIFICANTES (MONO E DIGLICERÍDEOS E MONO E DIESTEARATO DE PROPILENOGLICOL), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), UMECTANTE SORBITOL, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MINI BOLO SABOR COCO: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EDULCORANTE NATURAL MALTITOL, ÓLEO DE GIRASSOL, OVO EM PÓ, AMIDOS MODIFICADOS, EMULSIFICANTES (MONO E DIGLICERÍDEOS E MONO E DIESTEARATO DE PROPILENOGLICOL), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), COCO RALADO, UMECTANTE SORBITOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE COCO, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTES (GOMAS GUAR E XANTANA), MALTODEXTRINA E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p>				
VALOR TOTAL LOTE 4					R\$ 1.066.330,67

LOTE 05 – SUCOS



ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
5.1	SUCO CONCENTRADO SABOR LARANJA: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.DEVERÁ CONTER POLPA DE FRUTA, SER PRESERVADO, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, AUSENTE DE CORANTES ARTIFICIAIS, FLAVORIZANTES, CONSERVANTES ARTIFICIAIS E AROMAS NÃO NATURAIS.EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO E/OU TAMP A E LACRE, COM CAPACIDADE DE 01 A 05 LITRO(S), COM DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 15 (QUINZE) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.DILUIÇÃO: DE 01 PARA 06 (01 PARTE DE SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO PARA 06 PARTES DE ÁGUA), PODENDO SER ADOÇADO A GOSTO.VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 06 MESES, MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. APÓS ABERTA A EMBALAGEM: VALIDADE DE ATÉ 05 DIAS, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO ATÉ 6°C. VALORES NUTRICIONAIS EM 200 ML (SUCO DILUÍDO), IGUAIS OU ACIMA DE (GRAMAS POR CENTO), CONSIDERANDO O ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES: CARBOIDRATOS: DE 25 A 30 MG; VITAMINA C: DE 27 A 30MG; SÓDIO: DE 26 A 29MG; VALOR CALÓRICO: DE 107 A 112 KCAL. (CONCENTRADO). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: °BRIX CORRIGIDO (SÓLIDOS SOLÚVEIS): 65,0 A 66,0 MG/100G; SÓLIDOS (POLPA% V/V): 7 A 12,0%; VITAMINA C (MG/100G): MÍNIMO 38MG; DENSIDADE (G/ML A 20°C): 1.3125 A 1.3350. (DILUÍDO).	3.000	LITROS	21,95	65.850,00
5.2	SUCO CONCENTRADO SABOR TANGERINA: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.DEVERÁ CONTER POLPA DE FRUTA, SER PRESERVADO, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, AUSENTE DE CORANTES ARTIFICIAIS, FLAVORIZANTES, CONSERVANTES ARTIFICIAIS E AROMAS NÃO NATURAIS.EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO E/OU TAMP A E LACRE, COM CAPACIDADE DE 01 A 05 LITRO(S), COM DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 15 (QUINZE) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.DILUIÇÃO: DE 01 PARA 06 (01 PARTE DE SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO PARA 06 PARTES DE ÁGUA), PODENDO SER ADOÇADO A	3.000	LITROS	21,95	65.850,00



	<p>GOSTO.VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 06 MESES, MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. APÓS ABERTA A EMBALAGEM: VALIDADE DE ATÉ 05 DIAS, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO ATÉ 6°C. VALORES NUTRICIONAIS EM 200 ML (SUÇO DILUÍDO), IGUAIS OU ACIMA DE (GRAMAS POR CENTO), CONSIDERANDO O ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES:CARBOIDRATOS: DE 24 A 28G; VITAMINA C: DE 11 A 16MG; SÓDIO: DE 20 A 24MG; VALOR CALÓRICO: DE 103 A 110 KCAL. (CONCENTRADO).CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: °BRIX CORRIGIDO (SÓLIDOS SOLÚVEIS): 62,0 A 64,0 MG/100G; SÓLIDOS (POLPA% V/V): 5 A 10,0%; VITAMINA C (MG/100G): MÍNIMO 30MG; DENSIDADE (G/ML A 20°C): 1.2950 A 1.3195. (DILUÍDO).</p>				
5.3	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.DEVERÁ CONTER POLPA DE FRUTA, SER PRESERVADO, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, AUSENTE DE CORANTES ARTIFICIAIS, FLAVORIZANTES, CONSERVANTES ARTIFICIAIS E AROMAS NÃO NATURAIS.EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO E/OU TAMPÃO E LACRE, COM CAPACIDADE DE 01 A 05 LITRO(S), COM DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 15 (QUINZE) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.DILUIÇÃO: DE 01 PARA 06 (01 PARTE DE SUÇO CONCENTRADO LÍQUIDO PARA 06 PARTES DE ÁGUA), PODENDO SER ADOÇADO A GOSTO.VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 06 MESES, MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. APÓS ABERTA A EMBALAGEM: VALIDADE DE ATÉ 05 DIAS, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO ATÉ 6°C. VALORES NUTRICIONAIS EM 200 ML (SUÇO DILUÍDO), IGUAIS OU ACIMA DE (GRAMAS POR CENTO), CONSIDERANDO O ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES:CARBOIDRATOS: 26 A 30G; VITAMINA C.: 13 A 16MG; SÓDIO: 25 A 28 G; VALOR CALÓRICO: 111 A 116 KCAL. (CONCENTRADO).CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: °BRIX CORRIGIDO (SÓLIDOS SOLÚVEIS): 28,0 A 30,0 MG/100G; SÓLIDOS (POLPA% V/V): MÍNIMO 98,0%; VITAMINA C (MG/100G): MÍNIMO 10MG; DENSIDADE (G/ML A 20°C): 1.1120 A 1,1300. (DILUÍDO).</p>	3.000	LITROS	21,95	65.850,00
5.4	<p>CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR DE CAJÚ, SEM AÇÚCAR: INGREDIENTES: SUÇO INTEGRAL DE CAJU, ÁGUA, SUÇO CONCENTRADO DE CAJU, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDENTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE</p>	3.000	LITROS	9,36	28.070,00



	MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALADO EM FRASCO DE 500 ML COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM RENDIMENTO DE A CADA 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. COM 10,0% DE SUCO APÓS DILUIÇÃO.				
5.5	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA, SEM AÇÚCAR: INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, AROMA NATURAL, CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL: CARMIM E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALADO EM FRASCO DE 500 ML COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM RENDIMENTO DE A CADA 1 PARTE DE SUCO PARA 2 PARTES DE ÁGUA. COM 31,9% DE SUCO APÓS DILUIÇÃO.	3.000	LITROS	14,58	43.730,00
5.6	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MANGA, SEM AÇÚCAR: INGREDIENTES: SUCO DE MANGA, ÁGUA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA, AROMA NATURAL, CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E ANTIESPUMANTE. EMBALADO EM FRASCO DE 500 ML COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM RENDIMENTO DE A CADA 1 PARTE DE SUCO PARA 2 PARTES DE ÁGUA. COM 25,4% DE SUCO APÓS DILUIÇÃO.	3.000	LITROS	12,23	36.680,00
5.7	SUCO 100% NATURAL, DIVERSOS SABORES: PASTEURIZADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU AÇÚCAR NOS SABORES: GOIABA, MANGA E LIMÃO. INGREDIENTES: POLPA OU SUCO DA FRUTA, ÁGUA E SUCO CLARIFICADO DE MAÇÃ, NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM (CAIXINHAS) TETRA PACK COM 200 ML. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 200 ML: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 96 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 23G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 0G, VITAMINA C MÍNIMO: 10MG E SÓDIO MÁXIMO: 12MG. CONTENDO CANUDO ACOPLADO. COM VALIDADE DE 270 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM 75% DE VALIDADE NA DATA DA ENTREGA.	28.000	UNID	3,34	93.520,00
VALOR TOTAL LOTE 5					R\$ 399.550,00

LOTE 06 – ALIMENTOS FORMULADOS



ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
6.1	PÓ PARA BEBIDA SABOR CAFÉ COM LEITE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: INGREDIENTES: LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CAFÉ SOLÚVEL, ÓLEO VEGETAL REFINADO E COMPLEXO VITAMÍNICO (VITAMINAS A, C, D E FERRO). CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 440 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 70G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 11G, LIPÍDEOS MÁXIMO: 13G, SÓDIO MÁXIMO: 172MG, CÁLCIO MÍNIMO: 388MG, FERRO MÍNIMO: 8,8MG, VITAMINA A MÍNIMO: 378 MCG, VITAMINA C MÍNIMO: 28MG E VITAMINA D MÍNIMO: 3 MCG. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, COM NO MÍNIMO 1 KG; COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1.750	KG	26,77	46.847,50
6.2	PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA, SABOR MANTEIGA: INGREDIENTES: BATATA FLOCOS DESIDRATADA, MALTODEXTRINA, LEITE PÓ, GORDURA VEGETAL, SAL, CEBOLA E CÚRCUMA PÓ, CORANTE NATURAL URUCUM, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E REALÇADORES DE SABOR INS 621 E 631. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 346 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 74G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 0,9G E SÓDIO MÁXIMO: 1.128MG. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO CONTENDO 1 KG COM VALIDADE DE NO MINIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	2.000	KG	25,94	51.873,33
6.3	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA SABOR MORANGO: INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR CRISTAL, GELATINA EM PÓ, SAL (CLORETO DE SÓDIO), ÁCIDO FUMÁRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 375 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 85 G, PROTEÍNAS	2.000	KG	11,70	23.400,00



	MÍNIMO: 8 G, SÓDIO MÁXIMO: 356 G.				
6.4	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA SABOR LIMÃO: INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR CRISTAL, GELATINA EM PÓ, SAL (CLORETO DE SÓDIO), ÁCIDO FUMÁRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 375 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 85 G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8 G, SÓDIO MÁXIMO: 356 G.	2.000	KG	11,70	23.400,00
6.5	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO: INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL REFINADO, AROMA DE MORANGO, LECITINA DE SOJA E CORANTE BORDEAUX S. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 431 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 75G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 8G, LIPÍDEOS MÁXIMO: 11G, SÓDIO MÁXIMO: 136MG, CÁLCIO MÍNIMO: 292MG, FERRO MÍNIMO: 0,4MG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, COM NO MÍNIMO 1 KG; COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2.250	KG	21,92	49.312,50
6.6	MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM SABOR BRIGADEIRO COM QUINOA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, CACAU ALCALINO EM PÓ, ÓLEO VEGETAL REFINADO, FARINHA DE QUINOA, COMPLEXO VITAMÍNICO (VITAMINAS A, C E D, FERRO E ZINCO) E AROMA DE LEITE CONDENSADO. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 405 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 76G, PROTEINAS MINIMO: 9G, LIPIDEOS MÁXIMO: 8G, FERRO MINIMO: 7 MG, CÁLCIO MÍNIMO: 305MG, VITAMINA A MÍNIMO: 323MCG, VITAMINA C MÍNIMO: 24MG, VITAMINA D MÍNIMO: 2MCG E SÓDIO MÁXIMO: 139MG. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, COM NO MÍNIMO 1 KG; COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; E	2.000	KG	22,52	45.033,33



	SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
6.7	MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM SABOR BAUNILHA: COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL REFINADO, SAL REFINADO, LECITINA DE SOJA, AROMA BAUNILHA E CORANTE NATURAL URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 417 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 76G, PROTEINAS MINIMO: 9G, LIPIDEOS MÁXIMO: 9G, FERRO MINIMO: 0,20 MG, CÁLCIO MÍNIMO: 337MG E SÓDIO MÁXIMO: 150MG. PACOTE CONTENDO 01 KG DO PRODUTO COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E RENDIMENTO PARA CADA 1 KG DO PRODUTO DE NO MÍNIMO 18 PORÇÕES DE 200 ML.	2.000	KG	22,62	45.233,33
6.8	MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM SABOR MORANGO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL REFINADO, AROMA MORANGO E CORANTE BORDEAUX S. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 410 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 77G, PROTEINAS MINIMO: 9G, LIPIDEOS MÁXIMO: 8G, CÁLCIO MÍNIMO: 314MG E SÓDIO MÁXIMO: 141MG. PACOTE CONTENDO 01 KG DO PRODUTO COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E RENDIMENTO PARA CADA 1 KG DO PRODUTO DE NO MÍNIMO 18 PORÇÕES DE 200 ML.	2.000	KG	22,62	45.233,33
6.9	COMPOSTO LÁCTEO COM PREPARADO LÁCTEO EM PÓ TRATADO TERMICAMENTE APÓS A FERMENTAÇÃO SABOR MORANGO: INGREDIENTES:LEITE DESNATADO EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DE LEITE, AMIDO MODIFICADO, MALTODEXTRINA, LEITE FERMENTADO PÓ (CONTÉM: LEITE INTEGRAL, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO), AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE MORANGO E IOGURTE, VITAMINA B3, FERRO, ZINCO, VITAMINAS B2, B1 E A, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ESPESSANTE GOMA XANTANA (INS 415), ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300), CORANTE: ÁCIDO CARMÍNICO (INS 120). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 368 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 76G, PROTEINAS MÍNIMO: 15G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 0,5G, SÓDIO MÁXIMO: 293MG, VITAMINA A MÍNIMO: 820 MCG, VITAMINA C MÍNIMO: 45 MG, TIAMINA MÍNIMO: 0,9 MG, RIBOFLAVINA MÍNIMO: 1,5MG, NIACINA MÍNIMO: 11MG, FERRO MÍNIMO: 10MG, CÁLCIO MÍNIMO: 580MG E ZINCO MÍNIMO: 5MG. CONTÉM	1.000	KG	27,00	27.000,00



	GLÚTEN. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO CONTENDO 2 KG COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
6.10	PÓ PARA MINGAU SABOR CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, CACAU ALCALINO EM PÓ, ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMPLEXO VITAMÍNICO (VITAMINA A, C, D E FERRO), CORANTE CAMELO E AROMA LEITE CONDENSADO. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 426 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 76G, PROTEINAS MÍNIMO: 8G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 11G, SÓDIO MÁXIMO: 120MG, VITAMINA A MÍNIMO: 325 MCG, VITAMINA C MÍNIMO: 25 MG, VITAMINA D MÍNIMO: 2,7MG, FERRO MÍNIMO: 7MG E CALCIO MÍNIMO: 282MG. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG DO PRODUTO COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	800	KG	22,15	17.720,00
VALOR TOTAL LOTE 6				R\$ 375.053,33	

LOTE 07 – PRODUTOS ENLATADOS E CONDIMENTOS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
7.1	MILHO VERDE EM CONSERVA: PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DE MILHO IMERSOS EM LÍQUIDO DE COBERTURA, PROCESSADO POR TECNOLOGIA ADEQUADA. COMPOSIÇÃO: MILHO, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 82 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 15G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 2,9G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,3G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2,9G E SÓDIO MÁXIMO: 296MG. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA FLANDRES CONTENDO 2000 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO COM VALIDADE DE 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	800	LATAS	16,55	13.240,00
7.2	ERVILHA VERDE EM CONSERVA: PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DE ERVILHA, IMERSOS EM LÍQUIDO, COM SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: ERVILHA, ÁGUA, SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 94 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 16G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 6G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 0,7G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2,5G E	800	LATAS	15,07	12.058,67



	SÓDIO MÁXIMO: 377MG. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA FLANDRES CONTENDO 2000 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO COM VALIDADE DE 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
7.3	SELETA DE LEGUMES: PRODUTO RESULTANTE DO COZIMENTO DE GRÃOS DE ERVILHAS E PEDAÇOS DE BATATA E CENOURA IMERSOS EM LÍQUIDO DE COBERTURA PROCESSADO POR TECNOLOGIA ADEQUADA. COMPOSIÇÃO: ERVILHA, BATATA, CENOURA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 83 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 15G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 4G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 2,3G E SÓDIO MÁXIMO: 285MG. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA FLANDRES CONTENDO 2000 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO COM VALIDADE DE 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	500	LATAS	18,85	9.426,67
7.4	MOLHO DE TOMATE COM PEDAÇOS DE TOMATE: INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, SAL, EXTRATO DE LEVEDURA, SALSA, MANJERICÃO, ORÉGANO, TOMILHO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN, PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A NTA- 32 (DECRETO 12486 DE 20/10/78), ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS COM NO MÍNIMO 1,020 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	20.000	KG	5,65	113.000,00
7.5	SAL IODADO EXTRA REFINADO: COM ALTO GRAU DE PUREZA; COMPOSTO DE CLORETO DE SÓDIO IODATO DE POTÁSSIO E ANTUMECTANTE, NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA CONTENDO 1 KG; COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.500	KG	1,32	5.955,00
7.6	ÓLEO DE SOJA, REFINADO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA Prensagem do grão de soja, tipo 01, tendo sofrido processo tecnológico adequado, com adição de antioxidante: ácido cítrico; vitamina E, e não deverá conter gorduras trans, e não deverá conter glúten. Rico em ômega 6 e fonte de ômega 3, isento de oxidação, sujidades e	11.000	FRASCO	5,13	56.393,33



	MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA (FRASCO PLÁSTICO) CONTENDO 900 ML; VALOR NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 831 KCAL, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 93G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 15G, GORDURAS MONOINSATURADAS MÁXIMO: 22G, GORDURAS POLI-INSATURADAS MÁXIMO: 55G, ÔMEGA 3 MÍNIMO: 5G, ÔMEGA 6 MÍNIMO: 49G E VITAMINA E DE NO MÍNIMO: 6MG. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.				
7.7	ALHO IN NATURA, TRITURADO, PICADO, PROCESSADO, SEM SAL: PRODUTO COMPOSTO POR ALHO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, DE COLHEITA RECENTE, COM AROMA, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE. DEVERÁ SER DESCASCADO E TRITURADO SEM ADIÇÃO DE SAL. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM POTES PLÁSTICO COM NO MÍNIMO 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADO E LACRADO. DECLARAR A MARCA, PRAZO DE VALIDADE, AS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E INGREDIENTE DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 60 KCAL, SÓDIO MÁXIMO: 0MG E GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 45G. COM VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	6.000	KG	14,80	88.780,00
7.8	VINAGRE DE MAÇÃ: COMPOSTO DE FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO DE MAÇÃ, ÁGUA POTÁVEL E CONSERVADOR.COM ACIDEZ DE 4% SEM GLÚTEN; ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA CONTENDO 750 ML; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 55/02, DECRETO 6.871/09, INSTRUÇÃO NORMATIVA 06/12; RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 34 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	3.500	FRASCO	4,97	17.383,33
7.9	ATUM RALADO EM ÓLEO COM CALDO VEGETAL: INGREDIENTES DO PRODUTO: ATUM,	1.000	KG	47,89	47.886,67



	ÓLEO DE SOJA (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS /BACILLUS THURINGIENSIS), ÁGUA, CALDO VEGETAL (BATATA EM FLOCOS E CONDIMENTO DE AIPO) E SAL. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM: POUCH DE FILME LAMINADO DE POLIÉSTER, ALUMÍNIO, NYLON E POLIPROPILENO COM PESO LÍQ. 500 GRAMAS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 0,7G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 19G, LIPÍDEOS MÁXIMO: 19G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 0,1G E SÓDIO MÁXIMO: 487 MG. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
7.10	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL COM ÔMEGA 3: EVISCERADA E DESCAMADA, PRÉ-COZIDA A BASE DE: ÓLEO COMESTÍVEL E SAL, SEM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO PARA PORÇÃO DE 100 GRAMAS: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 240 KCAL, PROTEÍNAS MÍNIMO: 19 G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 19G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 5G E SÓDIO MÁXIMO: 417 MG. EMBALAGEM: LATAS DE 800 A 1000 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 45 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10(DECRETO 12.486, DE 20/10/78) – ANVISA /MS.	1.500	KG	34,67	52.005,00
7.11	MAIONESE TRADICIONAL: EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DEÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GEMA DE OVO, VINAGRE, E SAL. NÃO CONTER GLÚTEN; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; APRESENTANDO COR AMARELADA; COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; VALOR NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 175KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 10G, LIPÍDEOS MÁXIMO: 15G E SÓDIO MÁXIMO: 909MG. EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA (SACHE) CONTENDO 200 GRAMAS, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 07 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	2.200	UNID	2,53	5.566,00
7.12	MAIONESE TRADICIONAL: EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DE NO MÍNIMO: ÓLEO VEGETAL, OVO OU A GEMA DE OVO, VINAGRE, E SAL; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA ; APRESENTANDO COR AMARELADA; COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA (PLÁSTICA) CONTENDO 3 KG, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02,	1.200	KG	9,12	10.948,00



	RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.				
7.13	ÓLEO DE MILHO: EXTRAÍDO A PARTIR DA Prensagem de grãos de milho, de cor amarelo claro, com odor e sabor suave. Embalagem apropriada (plástica) contendo 900 ml hermeticamente fechada e atóxica, com validade de no mínimo 04 meses a partir da data de fabricação, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	150	FRASCO	6,43	964,65
7.14	CANELA EM PÓ FINO: obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; com validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega. Embalagem primária plástica atóxica e lacrado contendo 250 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	400	PCT	10,62	4.248,00
7.15	ORÉGANO: em folhas secas; obtido de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária embalagem plástica atóxica e lacrada contendo 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; com validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	200	PCT	29,31	5.862,67
VALOR TOTAL LOTE 7				R\$ 443.717,98	

LOTE 08 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS



ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
8.1	MARGARINA DE CONSISTÊNCIA CREMOSA COM SAL, FONTE DE VITAMINAS E ÔMEGA 3: CONTENDO NO MÍNIMO: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, ÁGUA, SAL, VITAMINAS B6, B12, A, D. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 720 KCAL, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 80G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 20G, ÔMEGA 3 MÍNIMO: 3200MG, ÔMEGA 6 MÍNIMO 34G, ÔMEGA 9 MÍNIMO 17G, VITAMINA B6 MÍNIMO 2MG, VITAMINA B12 MÍNIMO 3,6 MCG E VITAMINA D MÍNIMO 7,5 MCG. EMBALAGEM POTE PLÁSTICO COM NO MÍNIMO 500GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	4.200	KG	10,91	45.822,00
8.2	REQUEIJÃO CREMOSO, SEM AMIDO: CONSISTÊNCIA MASSA HOMOGÊNEA E CREMOSA, COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, ODOR CARACTERÍSTICO. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, CREME DE SORO DE LEITE, MANTEIGA, FERMENTO LÁCTEO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E CONSERVADOR NISINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 2,4 G, PROTEÍNAS MÍNIMAS 18 G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMAS 22 G, SÓDIO MÁXIMO 235 MG, CÁLCIO MÍNIMO 184 MG. COM VALIDADE DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO DE 440 A 1.600 GRAMAS.	3.500	KG	25,61	89.646,67
8.3	QUEIJO MUSSARELA FATIADA: INGREDIENTES BÁSICOS:LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TERMOFORMATADA COM FUNDO LISO CONTENDO 500 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO: 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	1.000	KG	45,32	45.323,33
VALOR TOTAL LOTE 8				R\$ 180.792,00	



LOTE 09 – PRODUTOS DE CONFEITARIA

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
9.1	LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR E LACTOSE; EMBALAGEM APROPRIADAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM LATA/EMBALAGEM CARTONADA COM 395 GRAMAS; VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.	2.000	UNID	6,56	13.120,00
9.2	CHOCOLATE GRANULADO: OBTIDO DE NO MÍNIMO: DE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E CACAU EM PÓ. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PESANDO 100G A 150G; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1.000	PCT	5,20	5.200,00
9.3	COCO RALADO: OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO PRODUTO COMPOSTO ATRAVÉS DE AMÊNDOA DE COCO TRITURADA E DESIDRATADA, AÇÚCAR, SAL E CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTER GLÚTEN; ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO; EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA APROPRIADA COM 100 GRAMAS; COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.000	PCT	3,79	3.786,67
9.4	DOCE DE LEITE SEM AMIDO: DOCE DE LEITE OBTIDO POR CONCENTRAÇÃO E AÇÃO DE CALOR COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, GLICOSE E BICARBONATO DE SÓDIO, COMPOSTO POR: LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE, AROMATIZANTE (ESSÊNCIA DE BAUNILHA), REGULADOR DE ACIDEZ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 310 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 55G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 7,5G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 8G E SÓDIO MÁXIMO: 120MG. EMBALAGEM: POTE DE POLIETILENO CONTENDO 400 A 1.000 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	400	KG	16,42	6.566,67



VALOR TOTAL LOTE 9

R\$ 28.673,33

LOTE 10 – CARNE BOVINA IN NATURA

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
10.1	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF: PATINHO CUBOS, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 12, DE 02/01/2001, DA ANVISA. PESO LÍQUIDO: 2 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO 12 KG, LACRADOS COM FITA GOMADA, DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. CONSERVAÇÃO: TEMPERATURA DE -12° A -18°C.COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: PROTEÍNAS MÍNIMO: 30G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2,5G; GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 1G; SÓDIO MÁXIMO: 60MG.	22.000	KG	29,09	639.980,00
10.2	CARNE BOVINA PATINHO TIRAS/ISCAS, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF: PATINHO TIRAS/ISCAS, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 12, DE 02/01/2001, DA ANVISA. PESO LÍQUIDO: 2 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO 12 KG, LACRADOS COM FITA GOMADA, DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE	22.000	KG	29,02	638.513,33



	E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. CONSERVAÇÃO: TEMPERATURA DE -12° A - 18°C.COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: PROTEÍNAS MÍNIMO: 30G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2,5G; GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 1G; SÓDIO MÁXIMO: 60MG.				
10.3	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF: PATINHO MOÍDO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 12, DE 02/01/2001, DA ANVISA. PESO LÍQUIDO: 2 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO 12 KG, LACRADOS COM FITA GOMADA, DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. CONSERVAÇÃO: TEMPERATURA DE -12° A - 18°C.COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: PROTEÍNAS MÍNIMO: 30G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2,5G; GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 1G; SÓDIO MÁXIMO: 60MG.	20.000	KG	26,43	528.600,00
10.4	CARNE CONGELADA DE BOVINO S/ OSSO – MÚSCULO (CUBOS) IQF: PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUALDOS CUBOS. ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PORÇÕES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SÃO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESO LÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC...) EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ÁTOXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE	4.000	KG	28,64	114.560,00



	ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIASIMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA.CONDIÇOES DE ARMAZENAMENTO: EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALORES NUTRICIONAIS CENTESIMAI: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 206 KCAL, PROTEINAS MÍNIMO: 19G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 14,3G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 6,7G E SÓDIO MÁXIMO: 59 MG.				
10.5	CARNE CONGELADA DE BOVINO S/ OSSO – LAGARTO EM BIFE IQF: PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA. CORTA-SE EM BIFES COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLÓGICA IQF PARA O CONGELAMENTO INDIVIDUAL DOS BIFES DE 60 A 80 GRAMAS CADA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 116KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 0G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 20G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 3,9G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO: 1,6G, GORDURAS TRANS MÁXIMO: 0G, SÓDIO MÁXIMO: 68MG. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS E RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. CONTENDO 2 KG COM VALIDADE DE NO MÍNIMO: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ARMAZENAR EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C.	1.000	KG	29,07	29.073,33
10.6	FÍGADO BOVINO EM ISCAS IQF: PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS E RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. CONTENDO 2 KG COM VALIDADE DE NO MÍNIMO: 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 123 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 6G, PROTEINAS MÍNIMO: 20G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 5G E SÓDIO MÁXIMO: 91MG. ARMAZENAR EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C.	400	KG	16,65	6.660,00
10.7	CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE HAMBÚRGUER, 100% CARNE BOVINA IN NATURA,	2.000	KG	25,98	51.953,33



	<p>PEÇAS COM 50G CONGELADOS INDIVIDUALMENTE: INGREDIENTES: CARNE BOVINA. NÃO PODERÁ CONTER SAL, SOJA E CORANTES DE QUAISQUER NATUREZA, AMIDOS, FÉCULAS E ESPESANTES. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO OS DADOS: MARCA, NOME PRODUTO, DATAS FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORÁRIO DE EMBALAGEM, LOTE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: GORDURA: MÁXIMA 15%; PRAZO DE VALIDADE: MÁXIMO 120 DIAS. ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR E CONSERVAR A TEMPERATURA DE ATÉ -18°C OU MAIS FRIO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. CAIXAS COM ATÉ 4,5 KG OU 90 UNIDADES DE 50 G.</p>				
10.8	<p>CARNE BOVINA MOIDA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA, 100% CARNE BOVINA IN NATURA, CADA UNIDADE PESANDO 15 G, CONGELADAS INDIVIDUALMENTE - INGREDIENTES: CARNE BOVINA. NÃO PODERÁ CONTER SAL, SOJA E CORANTES DE QUAISQUER NATUREZA, AMIDOS, FÉCULAS E ESPESANTES. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO INTERNAMENTE ETIQUETA DE POLIETILENO COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: MARCA, NOME PRODUTO, DATAS FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORÁRIO DE EMBALAGEM, LOTE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM</p>	2.000	KG	26,00	52.000,00



ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE CONTENDO 2KG OU 134 UNIDADES DE 15G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: GORDURA: MÁXIMA 15%; PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÁXIMO 120 DIAS. ARMAZENAR E CONSERVAR A TEMPERATURA DE ATÉ - 18°C OU MAIS FRIO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE.				
VALOR TOTAL LOTE 10				R\$ 2.061.340,00

LOTE 11 – CARNE DE FRANGO IN NATURA

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
11.1	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE ISCAS IQF: FILÉ DE PEITO SEM OSSO E SEM PELE. REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR OS FILÉS EM BLOCO. COM O BLOCO CONGELADO, CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO CONTENDO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: MARCA, NOME PRODUTO, DATAS FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORÁRIO DE EMBALAGEM, LOTE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. PACOTE CONTENDO 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: 12 KG. DATA DE VALIDADE: 12 MESES. ARMAZENAR EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C.	12.000	KG	16,52	198.200,00
11.2	FILÉ DE SOBRECOPA DE FRANGO EM CUBOS IQF: PRODUTO OBTIDO DO CORTE MANUAL DA SOBRECOPA DE FRANGO RETIRANDO OS OSSOS, CARTILAGENS, PELEE GORDURAS, CORTADO NO FORMATO DE CUBOS DE 2X2CM, 3X3CM, 4X4CM CONGELADO NO FORMATO IQF. NÃO CONTÉM	12.000	KG	16,80	201.600,00



	GLÚTEN. VALIDADE: 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SISTEMA PLÁSTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FEITA ARQUIAR PARA GARANTIA DE INVIOLABILIDADE. CAPACIDADE DE 10 KG. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 1,4G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 20G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 1,2G; SÓDIO MÁXIMO: 52MG.				
11.3	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF: SEM TEMPERO "IN NATURA" SEM OSSO E SEM PELE, COM TENDÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME / PACOTE LAMINADO SELADO CONTENDO 1 KG (CADA PACOTE DEVERÁ CONTER APROXIMADAMENTE 13 UNIDADES). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM ETIQUETA EXTERNA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CONTENDO 12 PACOTES DE 1 KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 105KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 0G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 21G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2G E SÓDIO MÁXIMO: 50MG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO - 12°C OU MAIS FRIO, VALIDADE DE 365 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	8.000	KG	16,35	130.800,00
VALOR TOTAL LOTE 11					R\$ 530.600,00

LOTE 12 – CARNE SUÍNA IN NATURA

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
12.1	PERNIL SUÍNO EM ISCAS IQF:REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR AS PEÇAS DE PERNIL SUÍNO EM BLOCO. COM O BLOCO CONGELADO, CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS	5.000	KG	25,47	127.333,33



	DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: MARCA, NOME PRODUTO, DATAS FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORÁRIO DE EMBALAGEM, LOTE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 169KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 0G, PROTEINAS MÍNIMO: 23GR, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 8,6G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO 3GR E SÓDIO MÁXIMO 72MG.PACOTE CONTENDO 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: 12 KG. DATA DE VALIDADE: 12 MESES. ARMAZENAR EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C.				
12.2	PERNIL SUÍNO EM CUBOS IQF: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR AS PEÇAS DE PERNIL SUÍNO EM BLOCO. COM O BLOCO CONGELADO, CORTA-SE EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DOS CUBOS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: MARCA, NOME PRODUTO, DATAS FABRICAÇÃO E VALIDADE, HORÁRIO DE EMBALAGEM, LOTE E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 169KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 0G, PROTEINAS MÍNIMO: 23GR, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 8,6G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO 3GR E SÓDIO MÁXIMO 72MG.PACOTE CONTENDO 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: 12 KG. DATA DE VALIDADE: 12 MESES. ARMAZENAR EM CÂMARAS DE ESTOCAGEM A TEMPERATURA DE -12°C.	5.000	KG	25,47	127.333,33
12.3	CARNE SUINA MOIDA, PERNIL CONGELADO IQF INGREDIENTES: CARNE SUINA. NÃO CONTEM GLÚTEN. PRODUTO Cárneo LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUINO SADIO, PRONTO PARA O ABATE, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO CORTE PERNIL SEGUIDO DE CONGELAMENTO A -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/	2.000	KG	23,49	46.986,67



INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM.				
VALOR TOTAL LOTE 12				R\$ 301.653,33

LOTE 13 – ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
13.1	SALSICHA CONGELADA: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO OU GALINHA OU PERU), CARNE BOVINA, ÁGUA, MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, PÁPRICA, CEBOLA, ALHO, COENTRO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, NOZ MOSCADA E ALECRIM, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO E CORANTE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PESO UNITÁRIO: 50G. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, À VÁCUO, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM SOLDA LATERAL COM BAINHA, FUNDO RETO, RESISTENTE AO	5.000	KG	13,33	66.666,67



	TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO CONTENDO 3 KG. ESTA EMBALAGEM PRIMÁRIA APRESENTA O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE: 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 4G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 13G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 19G; SÓDIO MÁXIMO: 994MG.				
13.2	SALSICHA DE PERU CONGELADA: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PERU, CARNE DE PERU, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, GORDURA DE PERU, AMIDO, SAL, AÇÚCAR, PÁPRICA, CEBOLA, ALHO, COENTRO, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, NOZ MOSCADA E ALECRIM, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CORANTE: URUCUM, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. PESO UNITÁRIO: 50G. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, À VÁCUO, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM SOLDA LATERAL COM BAINHA, FUNDO RETO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO CONTENDO 3 KG. ESTA EMBALAGEM PRIMÁRIA APRESENTA O PRODUTO DE FORMA ORDENADA E PARALELA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE: 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA ENTREGA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100 GRAMAS DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÁXIMOS: 4,6G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 14,4G; GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 19,4G; SÓDIO MÁXIMO: 896MG.	2.500	KG	14,57	36.433,33
13.3	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO: COMPOSIÇÃO MÍNIMA: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, FARINHA DE ROSCA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, SALSA, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 173 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 10G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 15G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 9G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 0,5G E SÓDIO MÁXIMO: 413 MG. CADA UNIDADE PESANDO 15 GRAMAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE	9.000	KG	21,73	195.540,00



	FABRICAÇÃO.				
13.4	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E FATIADA: INGREDIENTES COM NO MÍNIMO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, TOUCINHO SUÍNO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, SAL, DEXTROSE, AÇÚCAR, ALHO, TEMPEROS E ESPECIARIAS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 256 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 2G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 15G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 20G E SÓDIO MÁXIMO: 1.228 MG. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 1 KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	3.000	KG	26,97	80.900,00
13.5	PATÊ DE FRANGO: INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, FÍGADO DE FRANGO, ÁGUA, MARGARINA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, MALTODEXTRINA, ESPECIARIAS NATURAIS (CEBOLA, SALSA, PIMENTA JAMAICA, PIMENTA PRETA E NOZ MOSCADA), MOLHO DE SOJA, AÇUCAR, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450III), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA (INS120), AROMAS NATURAIS DE ALHO E NOZ MOSCADA, E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS250). NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM CONTENDO 100 GRAMAS, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	300	KG	34,24	10.272,00
13.6	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA: COMPOSIÇÃO COM NO MÍNIMO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, AROMATIZANTE NATURAL (ÓLEO DE ALHO), REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO (INS 250), CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA (INS 120). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 176 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 7,9G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 17G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 8,5G E SÓDIO MÁXIMO: 1.044MG. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO COM 1 KG COM VALIDADE DE NO	5.000	KG	16,91	84.550,00



	MÍNIMO: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
13.7	PRESUNTO FATIADO: INGREDIENTES COM NO MÍNIMO: CARNE SUÍNA (PERNIL), ÁGUA (21,8%), XAROPE DE GLICOSE, PROTEÍNA DE SOJA (1,9%), SAL, TEMPEROS (SAL, ÓLEO ESSENCIAL DE LOURO E CRAVO), MIX (REGULADORES DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, E CITRATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTES ÁCIDO LÁTICO E ÁCIDO CÍTRICO), ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTES TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES NITRATO DE SÓDIO E NITRITO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTE NATURAL DE CARMIM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 95 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 2G, PROTEINAS MINIMO: 17G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2G E SÓDIO MÁXIMO: 835MG EMBALAGEM: CONTENDO DE 200 A 500 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	2.000	KG	39,15	78.300,00
VALOR TOTAL LOTE 13				R\$ 552.662,00	

LOTE 14 – PESCADOS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
14.1	ISCA DE FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO: CARNE DE MERLUZA (MERLUCCIUS PRODUCTS), LIVRE DE PELE, ESPINHOS, PARASITAS E CARTILAGENS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE-SE RETIRAR O EXCESSO DE GORDURA E APONEVROSES. CORTE EM FORMATO DE ISCAS. DIMENSÕES E PESO DAS ISCAS: COMPRIMENTO: ENTRE 7 E 11 CM, LARGURA 3 A 6 CM, PESO: ENTRE 25 A 35 G. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E COM CONSISTÊNCIA FIRME. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, COM NÚMERO DE SIF OU SISP, LOTE, VALIDADE E ATENDENDO AS RESOLUÇÕES VIGENTES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS, COM CAPACIDADE DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO DE 04 A 12 KG. APÓS DESCONGELAMENTO PERDA MÁXIMA DE 10% DO PESO. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALORES NUTRICIONAIS MÍNIMOS (G/100G): PROTEÍNAS 18, GORDURA	4.000	KG	26,43	105.706,67



	TOTAL 2 (MÁXIMO). CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA MÍNIMA - 12°C.				
14.2	FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO: CARNE DE MERLUZA (MERLUCCIUS PRODUCTS), LIVRE DE PELE, ESPINHOS, PARASITAS E CARTILAGENS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE-SE RETIRAR O EXCESSO DE GORDURA E APONEVROSES, FILÉS PESANDO ENTRE 100 A 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E COM CONSISTÊNCIA FIRME. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, COM NÚMERO DE SIF OU SISP, LOTE, VALIDADE E ATENDENDO AS RESOLUÇÕES VIGENTES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS, COM CAPACIDADE DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO DE 04 A 12 KG. APÓS DESCONGELAMENTO PERDA MÁXIMA DE 10% DO PESO. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALORES NUTRICIONAIS MÍNIMOS (G/100G): PROTEÍNAS 18, GORDURA TOTAL 2 (MÁXIMO). CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA MÍNIMA - 12°C.	5.000	KG	28,42	142.083,33
14.3	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE): COMPONENTES DO PRODUTO: CARNE DE FILÉ DE MERLUZA (MERLUCCIUS HUBBIS), SADIOS, MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE ROSCA, ÁGUA, ÓLEO DE GIRASSOL, AMIDO DE MILHO, SAL, LEVEDURA DE CERVEJA, CEBOLA EM PÓ, NOZ MOSCADA MOÍDA, ALHO EM PÓ, (EXCETO PIMENTA) EM FORMATOS COM TEMAS E/OU FIGURAS COMO PEIXES, CAVALOS MARINHOS, ESTRELAS DO MAR, ENTRE OUTROS, LIVRES DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 A 26 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE PÔR TERMO SOLDAGEM. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 2,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOLABILIDADE. CAPACIDADE DE	1.000	KG	21,43	21.426,67



10 KGS. VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.VALORES NUTRICIONAIS MÍNIMOS (G/100G): PROTEÍNAS MÍNIMO 12G GORDURA TOTAL MÁXIMO 6,7G, VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 174 KCAL E SÓDIO MÁXIMO: 267MG.				
VALOR TOTAL LOTE 14				R\$ 269.216,67

LOTE 15 – BEBIDAS PARA O ATENDIMENTO A RESTRIÇÕES ALIMENTARES

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
15.1	LEITE SEM LACTOSE: INGREDIENTES:LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 200 ML: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 82 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 9G, PROTEINAS MÍNIMO: 6,2G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 2,4G, CÁLCIO MÍNIMO: 232MG E SÓDIO MÁXIMO: 128 MG.	5.000	LITROS	8,62	43.083,33
15.2	LEITE DESNATADO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DESNATADO QUE FOI SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO A ALTA TEMPERATURA POR POUCOS SEGUNDOS E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS CONTENDO 1 LITRO E HERMETICAMENTE FECHADAS COM VALIDADE DE NO MINIMO: 4 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	4.000	LITROS	3,84	15.360,00
15.3	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR BAUNILHA: EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, COM VALIDADE DE NO MINIMO 3 MESES APÓS A FABRICAÇÃO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 200 ML: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 91 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 10G, PROTEÍNAS MÍNIMO: 5,2G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO: 3,4G, SÓDIO MÁXIMO: 111MG. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, EXTRATO DE SOJA, AÇÚCAR, CÁLCIO, SAL, VITAMINAS: C, E, B2, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12. ZINCO, ESTABILIZANTES GOMA GELANA, CITRATO DE SÓDIO E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E	5.000	LITROS	7,55	37.750,00



AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.				
VALOR TOTAL LOTE 15				R\$ 96.193,33

LOTE 16 – MATINAIS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
16.1	ACHOCOLATADO EM PÓ: OBTIDO PELA MISTURA DO CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, MINERAIS: FERRO, SELÊNIO E ZINCO; VITAMINAS: B1, B2, B6, B9, B12, C, E; SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM PACOTE CONTENDO 700 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO: 385 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 90G, PROTEINAS MÍNIMO: 2,5G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMAS: 1,5G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMAS: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO: 5G, SELÊNIO MÍNIMO: 25MCG, SÓDIO MÁXIMO: 255MG, VITAMINA B1 MÍNIMO: 0,90MG; VITAMINA B2 MÍNIMO: 0,95MG, VITAMINA B6 MÍNIMO: 0,95MG, VITAMINA B9 MÍNIMO: 180MCG, VITAMINA B12 MÍNIMO: 1,8MCG, VITAMINA C MÍNIMO: 33MG E VITAMINA E MÍNIMO: 7,5MG, FERRO MÍNIMO: 10MG E ZINCO MÍNIMO: 5MG. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	12.000	KG	13,43	161.200,00
16.2	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO COM 1 KG, OBTIDO DA CANA, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO AO PRODUTO, SABOR DOCE, UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO (NTA – 52/53 – DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E A RESOLUÇÃO RDC Nº 271 DE 22/09/2005).	15.000	KG	3,06	45.850,00
16.3	ADOÇANTE DIETÉTICO: FRASCO COM 100 ML COM BICO DOSADOR, ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES: ÁGUA;	30	FRASCO	5,68	170,50



	EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA E SUCRALOSE; CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METILPARABENO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA.				
16.4	GELÉIA DE FRUTAS (DIVERSOS SABORES): CONTENDO POUPA OU SUCO DE FRUTAS, AÇUCAR, ESTABILIZANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTER GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE VIDRO, TAMPA DE FOLHA DE FLANDRES, ABERTURA TIPO ABRE-FÁCIL COM SELO CENTRAL OU SEMICORTE LATERAL. PRAZO DE VALIDADE: 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO COM 75% DE VALIDADE NA DATA DA ENTREGA. SABORES: AMORA, FRAMBOESA, GOIABA, MORANGO E UVA. PESO LÍQUIDO: 230 GRAMAS. VALORES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 100 GRAMAS DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 400 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMOS 100G.	4.000	POTES	5,66	22.640,00
16.5	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: COMPOSTO POR LEITE INTEGRAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO E SULFATO DE MANGANÊS MONOHIDRATADO E VITAMINAS C, PP, B2, B6, A E D NÃO DEVENDO CONTER GLÚTEN, CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL: VALOR ENERGETICO MÁXIMO: 489 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO: 39G, CÁLCIO MÍNIMO 896MG, PROTEÍNAS MÍNIMO 25G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMAS 26G; EMBALADO EM PACOTES COM 1 KG, VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 28, DE 12/06/07 MA.	30.000	KG	30,65	919.400,00
VALOR TOTAL LOTE 16				R\$ 1.149.260,50	

LOTE 17 – FORMULAS

ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QTDE ANUAL	UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	------------------------------------	------------	-------	----------------------	-------------------



17.1	FÓRMULA INFANTIL 2: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTE A PARTIR DO 6º MÊS DE IDADE. EMBALADO EM LATA DE 800G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	500	LATAS	76,37	38.183,33
17.2	FÓRMULA INFANTIL 3: LEITE EM PÓ DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 10 MESES DE IDADE. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	100	LATAS	76,37	7.636,67
17.3	FÓRMULA INFANTIL PARA TRATAMENTO DIETÉTICO: LEITE EM PÓ ESPECIALMENTE INDICADO PARA O TRATAMENTO DIETÉTICO DA OBSTIPAÇÃO, PARA LACTANTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	50	LATAS	64,14	3.207,17
17.4	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PREBIÓTICOS DHA & ARA: INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 10 MESES DE IDADE. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	150	LATAS	63,98	9.596,50
17.5	FORMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO (A.R.): INDICADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	50	LATAS	84,10	4.205,00
17.6	FORMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICO (H.A): INDICADO PARA LACTENTES, DESDE O NASCIMENTO EM RISCO DE DESENVOLVER ALERGIAS (LACTENTES COM FAMILIARES ALÉRGICOS). EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	30	LATAS	71,65	2.149,40
17.7	FORMULA INFANTIL COM DHA, ARA E PREBIÓTICOS, LEITE DE TRANSIÇÃO: INDICADO PARA BEBÊS A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA ATÉ AO FINAL DA LACTÂNCIA, COMO PARTE DE UMA DIETA DIVERSIFICADA. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	500	LATAS	82,30	41.150,00
17.8	FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA: ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, COMPOSTA DE 100% DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	200	LATAS	128,92	25.784,00
17.9	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: FORMULA INFANTIL EM PÓ, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, COM PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE	350	LATAS	81,42	28.497,00



	MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.				
17.10	FORMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO: ALIMENTO ESPESSADO INDICADO PARA LACTENTES COM REGURGITAÇÃO FREQUENTE E/OU REFLUXO GASTROESOFÁGICO. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	50	LATAS	85,30	4.265,00
17.11	FORMULA INFANTIL COM APLV: FORMULA INDICADA PARA FINS MEDICINAIS ESPECÍFICOS, ESPECIALMENTE INDICADO PARA A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS LACTENTES COM APLV (ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA), DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE VIDA. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	50	LATAS	187,47	9.373,50
17.12	FORMULA INFANTIL COM SEGUIMENTO HIPOALERGÊNICO: FORMULA INDICADA PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, COM PROTEÍNA LÁCTEA PARCIALMENTE HIDROLISADA. COM DHA EARA E PREBIÓTICOS. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	30	LATAS	73,27	2.198,00
17.13	COMPOSTO LÁCTEO COM ÔMEGA 3 (DHA): COMPOSTO LÁCTEO, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, COM NUTRIENTES QUE CONTRIBUEM PARA O DESENVOLVIMENTO FÍSICO E MENTAL DA CRIANÇA. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	150	LATAS	39,76	5.964,50
17.14	FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO: FÓRMULA INDICADA PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, A PARTIR DO 6º MÊS. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	100	LATAS	64,08	6.408,33
17.15	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO COM PROTEÍNAS LÁCTEAS: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA COM PROTEÍNAS LÁCTEAS. EMBALADO EM LATA DE 800 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	100	LATAS	63,25	6.325,33
17.16	COMPOSTO LÁCTEO COM ÓLEOS VEGETAIS E FIBRA: EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	50	LATAS	37,67	1.883,67
17.17	FORMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICO A BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA: INDICADO P/ ALIMENTAÇÃO LACTENTES C/ ALERGIA AO LEITE DE VACA (ALV) C/ QUADRO DIARREICO E/OU MAL ABSORÇÃO (SÍNDROME DO INTESTINO CURTO E/OU OUTRAS DOENÇAS DISABSORATIVAS), DESDE	20	LATAS	187,22	3.744,40



	O NASCIMENTO. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.				
17.18	CEREAL INFANTIL DE ARROZ COM PROBIÓTICO: EMBALADO EM PACOTE COM 230 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA DATA DA ENTREGA.	20	PCT	11,06	221,27
17.19	CEREAL INFANTIL DE MILHO COM PROBIÓTICO: EMBALADO EM PACOTE COM 230 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA DATA DA ENTREGA.	20	PCT	11,06	221,27
17.20	SUPLEMENTO ALIMENTAR COMPOSTO DE VITAMINAS E MINERAIS: ENRIQUECEDOR EM PÓ DE ALIMENTOS COM PROTEÍNAS, VITAMINAS, SAIS MINERAIS E CARBOIDRATOS. EMBALADO EM LATA DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	20	LATAS	86,88	1.737,60
VALOR TOTAL LOTE 17				R\$ 202.751,93	

3. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

3.1. A entrega será realizada em cada uma das unidades escolares constantes do Anexo X do Edital, de forma parcelada, de acordo com as solicitações da Secretaria Municipal de Educação.

3.2. Das condições de entrega:

3.2.1. Gêneros perecíveis – carnes e derivados:

3.2.1.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

3.2.2. Gêneros não perecíveis:

3.2.2.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, quinzenalmente, conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

3.2.3. A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos a análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada.

3.2.4. Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato.



3.2.5. Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada de um romaneio, onde deve constar em letra legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega em dois locais, para o conferente da unidade escolar e diretora, datar, colocar o horário, assinar e colocar observações como ocorrências com a entrega; este romaneio deverá vir em 03 (três) vias carbonadas, sendo que a primeira via deverá ser encaminhada ao Setor de Alimentação Escolar e Nutrição no mesmo dia da entrega, uma via deve ficar na Unidade Escolar e a outra em poder da empresa responsável pela entrega.

3.2.6. Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo, deverão ser repostos no dia seguinte a entrega, ou de acordo com as necessidades do local de entrega.

3.2.7. Qualquer falha no fornecimento deverá ser informada ao Setor de Alimentação Escolar e Nutrição, com antecedência à entrega, não sendo admitidas falhas nas entregas, salvo casos especiais que serão avaliados pelos responsáveis do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição.

3.2.8. Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis.

3.2.9. No momento da entrega os entregadores deverão estar identificados por crachá e devidamente uniformizados com jaleco ou avental, boné ou touca, sapato fechado, calça comprida, camisetas com manga e apresentar bom estado de conservação e higiene, conforme CVS 05/2013.

3.2.10. Havendo necessidade a nutricionista responsável irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor de alimentos, podendo também exigir um laudo bromatológico de produtos recebidos, a qualquer momento se considerar necessário sem qualquer custo para a Administração.

3.3. Do início dos serviços: em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Serviço a ser expedida pela Secretaria Municipal de Educação.

3.4. O Instrumento Contratual terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data assinatura, podendo ser prorrogado pelo limite legalmente permitido.

4. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

4.1. Para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto da licitação a empresa vencedora deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após ser declarado vencedor, amostra, ficha técnica e documentos técnicos do fabricante, dos produtos e da licitante.

4.1.1. Os documentos técnicos do fabricante (SIF/MAPA), deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, localizada à Rua Professora Deolinda Silveira de Camargo, 300, Jardim São Vicente – Itupeva/SP, no período das 09h às 16h, no prazo de 15 (quinze) dias corridos.



4.2. A licitante detentora da melhor proposta econômica, deverá apresentar UMA AMOSTRA DE CADA PRODUTO que compõe o lote do qual tenha sido declarada vencedora, conforme especificações constantes deste Anexo, para análise do atendimento às características de qualidade.

4.3. As amostras serão analisadas pela Comissão, composta por servidores habilitados, de acordo com os critérios de avaliação do (Anexo III), a fim de se determinar características de aceitabilidade, composição e qualidade.

4.4. Toda amostra deverá ser apresentada devidamente identificada, por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação do concorrente e o número da licitação.

4.5. Deverá ser apresentada FICHA TÉCNICA DO PRODUTO emitida e assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante (original ou cópia autenticada), para os seguintes Lotes/Itens:

LOTES	ITENS
01	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20 e 1.21;
02	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 e 2.6;
03	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 e 3.7;
04	4.1, 4.2, 4.3, 4.4 e 4.5;
05	5.1, 5.2, 5.3 e 5.7;
06	6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9 e 6.10;
07	7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.14 e 7.15;
08	8.1, 8.2 e 8.3;
09	9.4;
10	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, e 10.8;
11	11.1, 11.2 e 11.3;
12	12.1, 12.2, e 12.3
13	13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6 e 13.7;
14	14.1, 14.2 e 14.3



15	15.1 e 15.2
16	16.1, 16.2, 16.4 e 16.5.

4.6. Cópia autenticada do CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS emitido por empresa credenciada junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no original ou cópia autenticada para os seguintes Lote/Itens:

LOTES	ITENS
01	1.1 e 1.2.

4.7. Cópia autenticada de REGISTRO OU CERTIFICADO OU DECLARAÇÃO da empresa fabricante no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de Inspeção Municipal, para os seguintes Lotes/Itens:

LOTES	ITENS
06	6.9;
07	7.9 e 7.10;
08	8.1, 8.2 e 8.3;
09	9,4;
10	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7 e 10.8;
11	11.1, 11.2 e 11.3;
12	12.1, 12.2, e 12.3;
13	13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6 e 13.7;
14	14.1, 14.2 e 14.3
16	16.5.

4.8. Cópia autenticada do REGISTRO DE RÓTULO DO PRODUTO no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de Inspeção Municipal, (de forma completa contemplando todas as informações acerca do produto), e o modelo de rotulo aprovado pelo



Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA), contendo o carimbo de aprovação e assinatura do chefe de inspeção responsável do MAPA. Para os seguintes Lotes/Itens:

LOTES	ITENS
06	6.9;
07	7.9 e 7.10;
08	8.2 e 8.3;
09	9,4;
10	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7 e 10.8;
11	11.1, 11.2 e 11.3;
12	12.1, 12.2, e 12.3;
13	13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6 e 13.7;
14	14.1, 14.2 e 14.3
16	16.5.

4.9. Apresentar no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após ser declarado vencedor, **LAUDO BROMATOLÓGICO COMPLETO**, contendo as análises: Microbiológico, Física química, Microbiológica, Microscópica e Organoléptica. Com data de emissão não superior a 12 (doze) meses, emitido obrigatoriamente por laboratório oficial e/ou credenciado junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde, para os seguintes Lotes/itens:

LOTES	ITENS
01	1.1, 1.2, 1.7, 1.8 e 1.9;
02	2.1, 2.2 e 2.5;
03	3.1, 3.5 e 3.6;
04	4.1, 4.2 e 4.4;



05	5.1, 5.2, 5.3 e 5.7;
06	6.1, 6.2, 6.6, e 6.9;
07	7.4, 7.5, e 7.10;
08	8.2;
09	9.10;
10	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7 e 10.8;
11	11.1, 11.2, e 11.3;
12	12.1, 12.2, e 12.3;
13	13.1, 13.2, 13.3, 13.4 e 13.6;
14	14.1, 14.2 e 14.3;
15	15.3;
16	16.1, 16.2 e 16.5.

4.10. Em caso de reprovação da amostra ou falta de qualquer documento que a acompanha, não haverá nova oportunidade para substituição da mesma.

5. DA ESTIMATIVA DE CUSTO:

5.1. O valor máximo de referência para este Pregão é de **R\$ 8.521.123,75** (Oito milhões, quinhentos e vinte e um mil, cento e vinte e três reais e setenta e cinco centavos).

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1. O pagamento desta contratação correrá mediante a emissão de Pedido de Fornecimento ou Nota de Empenho, onerará os recursos orçamentários e financeiros reservados nas Funcionais: 12.306.7.2004; 12.361.7.2004 – Manutenção do Ensino, Cat. Econ. 339030.7 Gêneros de Alimentação.

7. DAS PROPOSTAS:

7.1. A proposta deverá ser apresentada com as especificações contidas no Item 7 do Edital e modelo constante no Anexo VI, devendo o(s) valor(es) do(s) item(ns) e total **conter até 02 (duas) casas decimais**.

7.2. Demais especificações constantes no Item 7 do Edital.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:



8.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após cada entrega dos produtos ao Município de Itupeva, mediante a apresentação de Nota Fiscal e Fatura correspondente, devidamente vistada pelo órgão requisitante, comprovando o recebimento.

8.1.1. Deverá constar no corpo da nota fiscal obrigatoriamente, número da Solicitação de Fornecimento, data e dados bancários em nome do fornecedor.

8.2. PARA FINS ESPECÍFICOS DE PAGAMENTO, a cada emissão de Nota Fiscal e Fatura a beneficiária deverá apresentar **junto a Secretaria da Fazenda**, as certidões de regularidade com a Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, FGTS, a certidão negativa de débitos trabalhistas e Fazendas Estadual e Municipal do seu domicílio ou sede da empresa, **estas últimas NO QUE COUBER AO OBJETO ORA LICITADO**.

8.2.1. A nota fiscal deverá ser emitida com a descrição detalhada dos itens, bem como a indicação expressa dos encargos, impostos e tributos **passíveis** de retenção na fonte, que serão retidos conforme as legislações federais, estaduais e municipais pertinentes ao ramo de atividade.

8.3. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erros ou incorreções, ausência ou irregularidades nas certidões citadas no Item acima, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, **devidamente corrigida**.

8.4. A **contagem do prazo para pagamento** considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Prefeitura Municipal.

8.5. A Secretaria Municipal de Educação e Cultura, gestora do fornecimento, executará o envio interno à Secretaria Municipal da Fazenda para devida liquidação.

8.6. Demais especificações constantes no Item 13 do Edital.

9. FISCALIZAÇÃO:

9.1. A Secretaria Municipal de Educação e Cultura será responsável pela solicitação, controle dos quantitativos estipulados e fiscalização do objeto.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. A CONTRATANTE, durante a vigência do fornecimento, compromete-se a:

10.1.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

10.1.2. Comunicar à CONTRATADA, qualquer anormalidade nos itens da Nota de empenho, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.1.3. Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. A CONTRATADA, durante a vigência do fornecimento, compromete-se a:

11.1.1. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do fornecimento, informando à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;



11.1.2. Atender as demais condições descritas no Edital, Termo de Referência - Anexo I e Nota de empenho;

11.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da nota de empenho que apresentar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

11.1.4. Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto da nota de empenho, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e a terceiros.

12. DO JULGAMENTO:

12.1. O julgamento será feito levando-se em conta o **MENOR PREÇO OFERTADO POR LOTE.**

13. DAS PENALIDADES

13.1. Os participantes, empresa(s) declarada(s) vencedora(s) ou Contratada(s) estão passíveis as penalidades previstas no decorrer do Item 15.

OBSERVAÇÕES:

1) As licitantes deverão apresentar os itens em conformidade, no mínimo, com todas as especificações técnicas neste Termo de Referência – Anexo I, sendo que a participação da licitante pressupõe o atendimento a todas as exigências do edital.



ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

PROPOSTA DE PREÇOS
À PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA
PROCESSO N° 9071-2/2018
PREGÃO PRESENCIAL n° 100/2018

OBJETO: Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Edital e anexos.

DADOS DA PROPOSTA					
Razão Social					
CNPJ					
Inscrição Estadual					
Endereço Completo					
Telefone/Fax					
Nome do Responsável pelo Ato					
RG n°		CPF n°			
Cargo/Função Ocupada					
Prazo de Validade da Proposta	60 (sessenta) dias contados da data da entrega de seu respectivo envelope.				
Prazo de Pagamento					
Prazo de Entrega	Os serviços deverão ser iniciados no prazo de 05 (cinco) dias da expedição da Ordem de Serviço.				
DADOS BANCÁRIOS					
Banco					
Agência					
Conta-Corrente					
ITENS E VALORES					
LOTE 1 – ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	MARCA	QUANT/UND	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.1					
1.2.	...				
VALOR TOTAL LOTE 1				(XX,XX) POR EXTENSO	



LOTE 2 – ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	MARCA	QUANT/UND	VALOR UNT	VALOR TOTAL
2.1					
2.2	...				
VALOR TOTAL LOTE 2				(XX,XX) POR EXTENSO	

Pela presente, apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sa., nossa Proposta relativa à Licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham ser verificados na sua preparação e acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e Anexos.

Declaramos que nos preços propostos estão inclusos todos os custos e despesas, tributos, taxas e/ou encargos de quaisquer naturezas devidos aos Poderes Públicos, diretos ou indiretos, inclusive IPI ou ICMS, se houver incidência, não importando a natureza, que recaiam sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, inclusive o frete, a carga e descarga, que correrão também por nossa conta e risco.

Por fim, comprometemo-nos a saldá-los, por nossa conta, nos prazos e na forma prevista na legislação pertinente, bem como despesas com encargos trabalhistas e sociais, mão-de-obra, transportes de nosso pessoal e de materiais, todos relacionados com o objeto desta licitação.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas nos Anexos I e VII.

Local e Data

(Assinatura, nome, cargo)

(carimbo da empresa)



ANEXO III – CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

1. As análises dos produtos serão efetuadas conforme os critérios abaixo relacionados:

1.1. Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características.

1.2. O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura (resolução nº 26, de 17/06/2013, do FNDE), aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitação dos integrantes da equipe técnica. Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) do número de avaliadores, medido pelo consumo irrestrito dos participantes do teste, o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas, a análise da amostra poderá ser acompanhada por qualquer licitante desde que manifestado por este.

Obs: O índice de aprovação será obtido pela porcentagem em relação ao número total de avaliadores integrantes da Comissão Avaliadora.

EXEMPLIFICAÇÃO DO MÉTODO A SER APLICADO

Item avaliado: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO	Resultado	Observações
Aparência	() ÓTIMO () BOA () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOA () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOA () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	



Consistência/textura	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOA <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
-----------------------------	--	--

Item avaliado: FEIJÃO CARIOCA	Resultado	Observações
Aparência	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOA <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
Odor	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOA <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
Sabor	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOA <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
Consistência/textura	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOA <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	

1.3. O pregoeiro e a equipe de apoio, comunicara via e-mail, o local, data e o horário, para análise e verificação das amostras e documentação técnica apresentada pela licitante vencedora, ficando a critério das empresas participantes do processo licitatório acompanhar os trabalhos. O resultado da análise das amostras e documentação técnica serão encaminhadas por e-mail.

1.4. Os testes serão registrados em impresso próprio da Secretaria Municipal de Educação e além da compatibilidade com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias.



ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do PREGÃO PRESENCIAL nº 100/2018, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, endereço completo, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e concorda em sua plenitude ao Edital e seus Anexos.

Local e Data

(assinatura do Representante Legal da empresa)

(carimbo da empresa)



ANEXO V – DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do PREGÃO PRESENCIAL n° 100/2018, que a empresa _____, inscrita no CNPJ n° _____, endereço completo, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei Federal n o 8.666/93 e alterações posteriores, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira. Portanto, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Local e Data

(assinatura do Representante Legal da empresa)

(carimbo da empresa)



**ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO
PORTE**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

_____, inscrita no CNPJ nº _____,
endereço completo, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)
_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do
CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, que se constitui em
microempresa ou empresa de pequeno porte para os fins desta licitação, nos termos da Lei
Complementar nº 123/06, e que não apresenta nenhuma das restrições do regime diferenciado e
favorecido, dispostas no art. 3º, § 4º, da referida Lei, comprometendo-se a informar a Administração
caso perca essa qualificação.

Local e Data

(assinatura do Representante Legal da empresa)

(carimbo da empresa)



ANEXO VII – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

_____, inscrita no CNPJ nº _____,
endereço completo, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)
_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do
CPF nº _____, DECLARA para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da
Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, e no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de
junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não possui em seu
quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso
ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de
aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e Data

(assinatura do Representante Legal da empresa)

(carimbo da empresa)



ANEXO VIII – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Município de Itupeva

CONTRATADO: _____

PROCESSO ADMINISTRATIVO n° 9071-2/2018

PREGÃO PRESENCIAL n° 100/18

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

OBJETO: Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme Edital e anexos.

Pelo presente, TERMO, nós, abaixo identificamos:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Itupeva, ____ de _____ de 2018.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Marco Antonio Marchi

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 256.747.278-99 – RG: 21.460.545-0

Data de nascimento:

Endereço residencial completo:



E-mail institucional: prefeito@itupeva.sp.gov.br

E-mail pessoal:

Telefone: (11) 4591-8100

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pela CONTRATANTE:

Nome: Marco Antonio Marchi

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 256.747.278-99 – RG: 21.460.545-0

Data de nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional: prefeito@itupeva.sp.gov.br

E-mail pessoal:

Telefone: (11) 4591-8100

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____



ANEXO IX – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

EMEF. “VICTÓRIA CÔMODO RAYMUNDO FERNANDES”

FONE: (4591-3389 – 4496-1100 - 4591-9060)

Avenida Emilio Chechinato, 95 - Jd. Alegria

EMEF. PROF. THEREZA ANGELINA LOURENÇON

Rua Felício Falco , nº145 – Vila São João - FONE: 4496-2500

EMEFEI. “PROF^a. MARIA STELA SALES IZZO”

FONE:(4591-2175 – 4496-3343)

Rua Pedro Ferreira dos Santos –291–Parque das Hortênsias -

EMEFEI. “BAIRRO DA MINA”

FONE: (4496-5185 – 4496-0168) 4591-9070

R. Jose Barbi, Nº100, Bº Mina

EMEFEI. “PREFEITO JOSE DE OLIVEIRA”

FONE: (4496-5058 / 4496-9676)

R. Mairinque, nº 715 - Res. Pacaembu I

EMEFEI. “CATHARINA REINHOLZ SABÓ”

FONE: 4496-2376

Fazenda Rio da Prata, Bº. Moinho

EMEFEI. “MÁRIO COVAS”

FONE: (4591-2167 / 4496-1400 / 4496-0167)

Rua D. Pedro I, 184 - Vila Independência



EMEFEI. JOSÉ LEME DO PRADO FILHO

FONE: (4496-2982 / 4591-2496)

Rua São Sebastião, nº 265, - Bairro Santo Antonio

EMEFEI. FAZENDA QUILOMBO

FONE: (4591-2178)

Estrada Principal do Quilombo – Bairro de Monte Serrat

EMEFEI. “FAZENDA CALIXTO”

FONE: (4496-0149 - 4496-1036)

Rua Augusto Cavedini, nº 1.701 - Bº. Monte Serrat

EMEFEI. VEREADOR LAERTE RETONDO

FONE: (4496-5121 / 4496-5048)

R. Geraldo Ferraz, nº 528, Nova Monte Serrat

EMEFEI. “FAZENDA PINHEIROS”

FONE: (4592-1356) / (4592-7399)

R. Alfredo Vaz Cerquinho, 730 – Cafezal I

EMEFEI. “CÁSSIO BUSSAB”

(FONE: 4592-9016 - 4592-1788)

R. Luiz Correa Leite Filho, 320 - Bº.Santa Eliza

EMEFEI. JACOB VICTOR LEVIS

FONE: (4593-1314 / 4593-1150)

Rua Indaiá, nº50 - Bairro do Guacuri



EMEF. “JOSÉ PATRIGNANI”

FONE :(4525-9035) 4525-0629

Estrada Velha de Itu,1623 Bº Nova Era

EMEFEI. “ABILIO BETELLI”

FONE: (4525-9058 - 4496-2503)

Estrada Das Paineiras, 2400 Bº. Medeiros

EMEFEI. “JARDIM VITÓRIA”

FONE: (4496-5180) (4496-3316)

R. Plínio Cordeiro e Silva - Bairro Monte Serrat

ENSINO INFANTIL MUNICIPAL

EMEI. MADRE PAULINIA

Rua José Alves, 555 – Jd. Ana Luiza – FONE: 4496-5187

EMEI. JARDIM BURITI

Rua Pedro Marchi, 100 – Jardim Buriti – FONE: 4496-0055 / 4496-5188

EMEI. PROFª. NILMA ERNESTA CORTELLAZZI TARTALHA

Rua 06, nº70 – Res. São José - FONE: 4496-1133 - 4496-1811

EMEI. “MONTEIRO LOBATO”

FONE: (4591-2548)

R. Fortunato Condini,500 Vila São João

CRECHES MUNICIPAIS



C.M. CATARINA MOLONHONE PESSINI

FONE: (4591-3090)

R. Felício Falco Guimarães, 335 – Vila São João

C.M. IRACEMA PESSINI RAYMUNDO

FONE: (4591-1462) (4496-6454)

R. Prof. Deolinda Silveira Camargo, 176 – Jd. São Vicente

C.M. MARISA BASTON OLIVEIRA

FONE: (4591-3777)

R: D, Nº 281 Pq. Das Hortênsias

C.M. DO PARQUE DAS HORTÊNSIAS

FONE: (4591-2631)

R: João Sábio Gonçalves, nº120 Pq. Das Hortênsias

C.M. NOSSA SENHORA DE LOURDES

FONE: (4496-3231)

Rua Augusto Gonçalves, 50 – Santa Fé

C.M. IOLANDA FELIPE CARLOS

FONE: (4591-2023)

R: Francisco Cardoso Silva, 80 - Santa Fé

C.M. NEIDE MARIA VIGUETTI CHECCHINATO

FONE: (4496-1302)

R: Mairinque, 215 – Residencial Pacaembu

C.M. DO BAIRRO SÃO ROQUE DA CHAVE



FONE: (4496-5230)

Av. Francisco Nakazato, 355 Bairro da Chave

C.M. VIRGÍNIA TOSI POLI

FONE: (4496-1899)

R: Plínio Cordeiro da Silva, 20 Monte Serrat

C.M. CALABRÓ

Avenida Emilio Chechinato, 4210 – Bairro da Chave

C.M. GUANABARA

Avenida Guanabara, 47 – Jardim São Vicente

C.M. NOVA MONTE SERRAT

Rua José Lourenço Filho, nº119- Nova Monte Serrat

ESCOLAS ESTADUAIS

EE. “BAIRRO DE MONTE SERRAT”

FONE: (4591-1698 / 4591-3095)

Estrada Municipal, S/Nº - Bairro Monte Serrat

EE. “PADRE JOSÉ DE ANCHIETA”

FONE: (4591-2183 4591-2583)

Rua José Virillo, 460 – Portal Santa Fé

EE. “MONSENHOR DR. ARTHUR RICCI”

FONE: (4591-2248)

Rua Pedro Marchi, 100 – Jd. Buriti



EE. “JOSE POLLI”

FONE: (4591-1282 4591-3003)

Avenida Guanabara, 397 – Jardim São Vicente

EE. “MANOEL JOSÉ DA FONSECA”

FONE: (4591-1232) (4591-1253)

Rua Professora Deolinda Silveira Camargo, 46 - Centro

APAE

ESCOLA DE EDUCAÇÃO ESPECIAL ADÉLIA MADANI

R. José Virillo, 90

Portal Santa Fé (FONE: 4591-1846 / 4496-3100)



ANEXO X - MINUTA CONTRATO

TERMO CONTRATUAL QUE ENTRE SI CELEBRAM A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA** E A EMPRESA **XXXXXXXXXX**, TENDO POR OBJETO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ALIMENTOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, CARNES E DERIVADOS), COM FORNECIMENTO PONTO A PONTO DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CONFORME EDITAL E ANEXOS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9071-2/2018 PREGÃO PRESENCIAL nº 100/18

Pelo presente instrumento contratual, de um lado a **Prefeitura Municipal de Itupeva**, entidade jurídica de direito público, inscrita no CNPJ nº 45.780.061/0001-57, com sede nesta cidade, à Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15 – Pqe. das Vinhas, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, **Sr. MARCO ANTONIO MARCHI**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG nº 21.460.545-0 e inscrito no CPF nº 256.747.278-99, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, entidade jurídica de direito privado, estabelecida à **XXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXX** e neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da cédula de identidade RG nº **XXXXXXXXXXXXXXXX**, e do CPF nº **XXXXXXXXXXXX**, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem entre si justo e avençado, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO:

1.1. A **CONTRATADA**, vencedora Pregão Presencial nº 100/18, obriga-se a prestar os serviços de fornecimento de gêneros alimentícios (alimentos perecíveis, não perecíveis, carnes e derivados), com entrega ponto a ponto de merenda escolar nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme especificações constantes do Edital e seus Anexos, bem como da Proposta da **CONTRATADA**, insertos às fls. ___/___ e ___/___, respectivamente, do processo supra.

2. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:



2.1. Os serviços deverão ser iniciados no prazo de 05 (cinco) dias da expedição da ordem de execução de serviços.

2.2. Das Condições de Entrega:

2.2.1. Gêneros não perecíveis

2.2.1.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, quinzenalmente, conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

2.2.2. Gêneros perecíveis – carnes e derivados

2.2.2.1. Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos; não sendo admitidas entregas após as 16:00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência.

2.2.3. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

2.2.4. A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos a análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada.

2.2.5. Caso o produto, em uma ou mais embalagens, apresente problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato.

3. DO PRAZO:



3.1. O prazo de vigência deste instrumento é de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura. Prorrogável a critério da Administração, até o limite legalmente permitido.

3.2. O contrato poderá ser prorrogado, na ocorrência de caso fortuito ou força maior, mediante solicitação expressa da parte interessada com a apresentação da devida justificativa, mantidas as demais cláusulas e assegurada à manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, e ainda nas condições previstas no artigo 57, da Lei Federal nº. 8.666/93.

4. DA FISCALIZAÇÃO:

4.1. A efetiva fiscalização das obrigações ora contraídas pela CONTRATADA competirá à Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

5. DO PREÇO:

5.1. O MUNICÍPIO pagará à CONTRATADA, o valor total de R\$ _____ (_____), conforme itens relacionados na tabela abaixo.

5.1.1. LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.1.	...				
1.2.	...				
1.3.	...				
VALOR TOTAL LOTE 1					R\$ XX,XX (por extenso)

5.2. No preço total referido na cláusula anterior, já estão inclusos todos os tributos incidentes.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

6.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal, devidamente vistada pelo órgão requisitante, comprovando a entrega do produto ao MUNICÍPIO.

6.2. Fica expressamente vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado.

6.3. PARA FINS ESPECÍFICOS DE PAGAMENTO, a cada emissão de Nota Fiscal e Fatura a beneficiária deverá apresentar junto a Secretaria da Fazenda, as certidões de regularidade com a Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, FGTS, a



certidão negativa de débitos trabalhistas e Fazendas Estadual e Municipal do seu domicílio ou sede da empresa, estas últimas **NO QUE COUBER AO OBJETO ORA LICITADO**.

7. DAS PENALIDADES:

7.1. Na hipótese de inexecução parcial ou total, do retardamento da execução, de falha na execução do contrato, por parte do contratado, das obrigações decorrentes deste certame, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, após regular processo administrativo, as seguintes penalidades:

- a)** Advertência;
- b)** Multa por inexecução parcial ou total: até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do valor mensal do Contrato;
- c)** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato caso ocorra descumprimento das especificações dos serviços descritos no Termo de Referência – Anexo I e Contrato;
- d)** Multa por atraso: 1% (um por cento) por dia de atraso na execução dos serviços, calculada sobre o valor mensal do Contrato, até o limite de 10 (dez) dias corridos, após o que, cumulativamente, aplicar-se-á a multa prevista no subitem "e" desta cláusula;
- e)** Constatada a reincidência de qualquer ocorrência, caberá a análise técnica da Prefeitura que, considerando a gravidade da situação, poderá ensejar a aplicação da pena de multa prevista no item "c";
- f)** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima;
- g)** Suspensão de participar em licitação e de contratar com qualquer órgão da administração direta ou indireta deste Município, por prazo de até 2 (dois) anos;
- h)** Caso a empresa pratique preços realinhados sem a devida aprovação da Prefeitura, ou não execute os serviços durante o período de análise de eventual pedido de realinhamento, a mesma estará sujeita a aplicação da multa de 10% (dez por cento) do valor do mensal do Contrato.

7.2. O valor correspondente a qualquer multa aplicada à contratada, respeitados os Princípios do Contraditório e da Ampla Defesa, deverá ser depositado em até 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da notificação, executada através da Secretaria da Fazenda em favor do contratante, não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

7.3. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras.

7.4. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente sua aplicação não exime a contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar para a Prefeitura.



7.5. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujos efeitos não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do artigo 393, do Código Civil.

8. DO CANCELAMENTO DO CONTRATO, DA ALTERAÇÃO, RESCISÃO E REQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO:

8.1. O contrato somente poderá ser alterado, por escrito, via aditamento, que se submeterá ao artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e aos demais dispositivos aplicáveis à espécie.

8.2. O contrato poderá ser rescindido pelo Município de Itupeva no todo ou em parte, nos casos abaixo discriminados, assegurando-se o direito de defesa prévia e ampla defesa cujos prazos observarão o disposto no art.109 da Lei 8666/93:

- a)** Falir, entrar em concordata, recuperação judicial ou extrajudicial tiver sua firma dissolvida ou deixar de existir;
- b)** O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c)** A subcontratação do seu objeto;
- d)** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

8.3. Constituem também motivos de rescisão os demais casos elencados nos artigos 77, 78,79 e 80 da Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 8.883/94.

8.4. Eventuais pedidos de reequilíbrio econômico financeiro deverão ser protocolados e encaminhados à Secretaria Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras e Licitações, com os devidos comprovantes, para posterior análise da Prefeitura, nas formas estabelecidas pela Lei 8666/93 e suas posteriores alterações e em face de superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria, ficando o licitante vencedor obrigado a executar os serviços solicitados no período dessa análise.

9. DOS RECURSOS:

9.1. As despesas decorrentes deste Contrato, correrá por conta da verba: Funcionais: 12.306.7.2004; 12.361.7.2004 – Manutenção do Ensino, Cat. Econ. 339030.7 Gêneros de Alimentação.

10. DA GARANTIA CONTRATUAL



10.1. Para garantia da execução do objeto ora pactuado, a CONTRATADA efetivou o valor de R\$ _____, conforme diretrizes preestabelecidas no instrumento convocatório, a garantia corresponde a 3% (três por cento) do valor total deste contrato.

10.2. A garantia prestada será liberada ou restituída após o final da vigência do contrato, incluso o período de garantia, ou pela rescisão do contrato, salvo se esta ocorrer por culpa da CONTRATADA.

10.2.1. Quando a garantia for prestada em dinheiro, será liberado o valor correspondente ao item 10.1 ou remanescente, observando-se o previsto nos demais itens desta cláusula.

10.2.2. Se o valor da garantia for utilizado no pagamento de quaisquer obrigações, a CONTRATADA, notificada por meio de correspondência simples, obriga-se a repor ou completar o seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da referida notificação.

10.3. Ao CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devido pela CONTRATADA

11. DO FORO:

11.1. É competente ao FORO da Comarca de Itupeva/SP, para dirimir questões decorrentes do contrato, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. Ficam as partes sujeitas às normas da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e às cláusulas deste Contrato.

12.2. Aplicam-se à execução deste Contrato, bem como aos casos omissos, a Lei Federal nº 8.666/93 e os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

12.3. Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante todo período abrangido pela execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.4. Ficam fazendo parte integrante deste Contrato, o Edital de _____ de _____ de 2018 – **Pregão Presencial nº 100/18**, com todas as suas exigências, bem como a proposta da CONTRATADA, constantes às fls. ___/___ e ___/___, respectivamente, do processo administrativo nº **9071-2/2018**.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em cinco vias de igual teor e para um só efeito de direito.



Prefeitura de Itupeva

Estado de São Paulo

Secretaria de
Gestão Pública

Itupeva, _____ de _____ de 2.018.

(MARCO ANTONIO MARCHI)

Prefeito Municipal

RG n° xx.xxx.xxx-xx

CPF n° xxx.xxx.xxx-xx

EMPRESA:

Nome:

Cargo:

RG n° xx.xxx.xxx-xx

CPF n° xxx.xxx.xxx-xx



ANEXO XI - ATESTADO DE VISITA

Atestamos para fins de participação no Pregão Presencial nº 100/18 conforme exigência do subitem 5.1.4 que a empresa _____ através de (representante legal ou preposto devidamente indicado), visitou e tomou conhecimento dos principais locais e das condições em que serão prestados os serviços.

....., de2018.

EMPRESA: _____

REPRES.: _____

RG: _____

ASSINATURA: _____

RESPONSÁVEL PELA PREFEITURA
CARIMBO E ASSINATURA