



PREGÃO ELETRÔNICO

Edital nº 005/2025 - PE

Processo nº 5781-8/2024

Modalidade: Pregão Eletrônico

Tipo: Menor valor por lote

Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA**, através da Secretaria Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras, Licitações e Contratos, 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 ELETRÔNICO**, do tipo “Menor valor por lote”, no **dia 24 de março de 2025, às 09:00 horas**, no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/> da BOLSA BRASILEIRA DE MERCADORIAS – BBMNET, visando a Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, conforme especificações e quantitativos descritos neste Edital e Anexos, de acordo com a Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 3.601, de 28 de abril de 2023, e suas alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O Edital e seus respectivos anexos encontram-se a disposição dos interessados para consulta, nos dias úteis e em horário comercial, na Secretaria Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras, Licitações e Contratos, ou ainda no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos www.itupeva.sp.gov.br e <https://novobbmnet.com.br/>.

Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelos telefones: (11) 3113-1900 e (11) 99837-6032 ou diretamente no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET – <https://novobbmnet.com.br/>.

Prefeitura Municipal de Itupeva, em São Paulo, aos 10 dias do mês de março de 2025.

RAFAEL CARBONARI BATISTA
Secretário Municipal de Gestão Pública



PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2025

PROCESSO N° 5781-8/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PONTO A PONTO, DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESCRITOS NESTE EDITAL E ANEXOS.

TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR VALOR POR LOTE

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08:30 horas do dia 24/03/2025.

REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA: 24/03/2025, às 09:00 horas.

PREGOEIRA RESPONSÁVEL: FERNANDA KELLI FERROLI

LOCAL: <https://novobbmnet.com.br/>

1. PREÂMBULO

1.1. A Prefeitura do Município de Itupeva através da Secretaria Municipal de Gestão Pública / Departamento de Compras, Licitações e Contratos torna público que se acha aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR VALOR POR LOTE**, objetivando a **Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, conforme especificações e quantitativos descritos neste Edital e Anexos**, atendendo solicitação da **Secretaria Municipal de Educação**, esse pregão será regido pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 3.601, de 28 de abril de 2023, e suas alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1.2. Quando da participação das microempresas e empresas de pequeno porte serão adotados os critérios estabelecidos na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 com alterações da Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.

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

1.4. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, garantidas pelo **Sistema de Pregão Eletrônico (Licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET**.

1.5. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Administração Pública, mediante inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo Licitações Públicas constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET (<https://novobbmnet.com.br/>).

1.6. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

1.7. O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PONTO A PONTO, DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA**



ESCOLAR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESCRITOS NESTE EDITAL E ANEXOS.

1.2. DA VIGÊNCIA:

1.2.1. O prazo de vigência deste contrato será de 60 (sessenta) meses, contados de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas decorrentes do presente contrato onerarão os recursos orçamentários e financeiros reservados em: **07.01.12.365.24.2081.339030** e **07.01.12.361.24.2080.339030**.

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. A entrega dos materiais, quando solicitada pela Secretaria de Educação, correrá por conta e risco da proponente vencedora.

4.2. As entregas serão solicitadas através de pedido realizado pelo fiscal ou gestor do contrato, através de e-mail, com o descritivo dos itens e respectivos quantitativos de acordo com a necessidade de cada unidade, considerando as entregas ponto a ponto. As entregas correrão por conta e risco da proponente vencedora, e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante.

4.3. A entrega do material, deverá ser ponto a ponto mediante solicitação do Gestor, no prazo de até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido, sendo que a entrega de produtos estocáveis deverá acontecer a cada 10 (dez) dias e a entrega de produtos refrigerados semanalmente, no horário das 07:00 às 11:30 e das 12:40 às 16:40hs.

4.3.1. A contratada deverá realizar entrega dos gêneros ponto a ponto (em cada unidade escolar), de acordo com a relação das unidades escolares constantes no termo de referência. Se por ventura ocorrer alguma inauguração de unidade escolar dentro do período de vigência do referido contrato, esta obrigatoriedade estará assegurada.

4.4. A empresa vencedora deverá emitir Nota Fiscal e Fatura correspondente a cada entrega.

4.5. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a contratada se obriga a reparar a falha e, se houver necessidade, substituir os materiais no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem quaisquer ônus para o Município de Itupeva.

4.6. As entregas deverão ser acompanhadas de 02 (duas) vias da Nota Fiscal, contendo o número do Contrato e o Sistema de Cobrança (em carteira ou bancário - especificando o banco, agência e número da conta neste último caso).

4.7. Os recebimentos provisório e definitivo se darão conforme o Capítulo IV (artigos 178 a 180) do Decreto Municipal nº 3.601/2023.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Somente poderão participar desta licitação os interessados do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídos, que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital, e que sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto a Bolsa Brasileira de Mercadorias - BBMNET.

5.2. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão,



diretamente no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET, <https://novobbmnet.com.br/>, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

5.3. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no Edital.

5.4. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

5.5. Fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7. Ficam **impedidas** de participar desta licitação:

5.7.1. Empresas estrangeiras que não funcionem no País;

5.7.2. Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

5.7.2.1. Não será admitida a participação de empresas em consórcios por se tratar de contratação de objeto amplamente comercializado no mercado, portanto, não restringe a competitividade, nem compromete a oferta de propostas aptas a gerar o resultado de contratação mais vantajoso.

5.7.3. Empresas em regime de falência, que não apresentarem as condições previstas no subitem 10.3.1.1.;

5.7.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

5.7.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

5.7.8. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública e não reabilitadas.

5.8. A mera participação na licitação implica a declaração de que a empresa não está impedida de participar do processo licitatório, sendo, essa declaração tácita, passível de sanção de declaração de inidoneidade, em caso de falsidade.

5.9. Como condição de declaração do vencedor, o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente



quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

5.9.1. Lista de impedidos de licitar, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE-SP, link: <https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados> ; e

5.9.2. Consulta Consolidada TCU, CNJ, CEIS, CNEP, link: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> .

5.10. Constatada a existência de sanção, após consulta aos cadastros, o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação inabilitará o licitante, por falta de cumprimento da condição de participação.

6. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES BBMNET

6.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

6.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da Central de Atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>.

6.3. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET poderá ser esclarecida através dos Central de Atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8:00h às 18:00h (horário de Brasília) através dos canais informados no site <https://novobbmnet.com.br/>.

6.4. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio <https://novobbmnet.com.br/>, opção “Login” opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”.

6.5. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na página 02 deste edital.

6.6. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.7. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

6.9. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

6.10. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “<https://novobbmnet.com.br/>”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.11. O credenciamento no sistema eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias-BBMNET não dispensa a entrega dos documentos de habilitação discriminados no item 10 deste



Edital.

6.12. O credenciamento junto ao provedor do sistema acarreta a responsabilidade legal da licitante ou de seu representante e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6.13. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6.14. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.15. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7. DAS PROPOSTAS NO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico, pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.2. A proposta de preço deverá ser enviada mediante digitação no sistema eletrônico, devendo, obrigatoriamente, ser também encaminhada conforme o modelo do Anexo VI, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema.

7.3. O Licitante deverá, em campo próprio da proposta, Anexo VI, informar a **marca**, bem como, se for o caso, modelo, linha ou tipo e, a descrição completa do produto ofertado. A não inserção das especificações, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para análise e classificação da proposta.

7.4. A validade da proposta constante em campo próprio da proposta (Anexo VI) será de 60 (sessenta) dias.

7.5. Por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

7.6. A proposta, bem como os lances formulados, deverá apresentar preços unitários para cada item, com no **máximo 2 (duas) casas após a vírgula**.

7.7. Os preços apresentados deverão ser fixos e irrevogáveis, neles deverão 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.

7.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.9. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais deverão declarar, no ato do envio de sua proposta no Sistema Eletrônico, em campo próprio do Sistema, que atendem os requisitos do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei Complementar.



7.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

8.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preço, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

8.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes das empresas licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.3. O licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.

8.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.5. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.

8.6. Após o credenciamento das propostas, durante a sessão de disputa de lances não será aceito pedidos de desclassificação do licitante para o lote alegando como motivo “erro de cotação” ou qualquer outro equívoco da mesma natureza. Após a sessão de disputa de lances, durante a fase de aceitação/habilitação não será aceito pedido de desclassificação do licitante aduzindo em defesa causas, razões ou circunstâncias que visivelmente só ocorreram por responsabilidade objetiva do licitante.

8.6.1. As sanções previstas para os pedidos de desclassificação que ocasionarem o retardamento da execução de seu objeto, ou que por outra razão não mantiver a proposta ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos conforme regra o Artigo 155º da Lei Nº 14.133/21 e multa na ordem de até 10% sobre o valor ofertado, nos moldes do art. 156, inciso II da lei Federal nº. 14.133/21.

8.6.2. Estarão excluídos da aplicação das penalidades do item 8.6, os fatos decorrentes de “caso fortuito” ou “força maior”. Na hipótese de incidência do caso é garantido a defesa prévia.

8.7. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.

8.8. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

8.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos licitantes participantes, através de mensagem eletrônica via chat ou e-mail divulgando data e hora da reabertura da sessão.

8.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogação automática.

8.10.1. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por prorrogação automática, ou



seja, se um participante oferecer lances nos minutos finais (2'), o sistema prorroga automaticamente o fechamento por mais alguns minutos, informando o "Dou-lhe uma". Se ninguém der outro lance, o sistema informa "Dou-lhe duas", em seguida a negociação é fechada. Entretanto, se algum licitante der um lance após o "Dou-lhe uma" ou "Dou-lhe duas", o sistema é novamente reiniciado, assim como sua contagem. A negociação só é encerrada quando ninguém mais oferecer lances nos minutos finais. Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes serão avisados via chat.

8.10.2. 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\$ 50,00 (CINQUENTA REAIS).

8.11. O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.12. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.13. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

8.14. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais deverão declarar, no ato do envio de sua proposta no Sistema Eletrônico, em campo próprio do Sistema, que atendem os requisitos do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei Complementar.

8.15. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, serão observados os seguintes procedimentos:

8.15.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

8.15.1.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual mais bem classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão;

8.15.1.2. No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais que se enquadrem no limite estabelecido no **subitem 8.15.1.**, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.15.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no **subitem 8.15.1.**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.



8.16. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

8.17. Ocorrendo a situação a que se referem os **subitens 8.13 e 8.16** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

8.18. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até **02 (duas) horas**, envie a **proposta adequada** ao último lance ofertado após a negociação realizada, através do sistema, juntamente com o envio dos documentos de habilitação.

8.18.2. O prazo estipulado no item 8.18. poderá ser prorrogado por igual período nas seguintes situações:

I - Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro; ou

II - De ofício, a critério do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o caput.

8.19. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

8.20. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.21. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico <https://novobmnet.com.br/>, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, conforme item 7, até a data e o horário estabelecidos neste Edital.

9.1.1. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a data de encerramento estabelecida no Edital.

9.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União;

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;

c) Relação de apenados disponível no Portal do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo TCESP.

9.2.1. Constatada a existência de sanção impeditiva de participação, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante **MELHOR CLASSIFICADO** serão disponibilizados aos interessados após o encerramento da Sessão de Lances, tendo para tanto o prazo de até 2 (duas) horas para envio de todos os documentos de habilitação, podendo tal ato ser



prorrogado por idêntico período e desde que solicitado pelo interessado.

9.3.1. O não cumprimento das condições de habilitação, dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

9.4. Verificada a conformidade dos documentos apresentados o licitante será declarado **VENCEDOR**, e será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso, pelo prazo de 10 (dez) minutos.

9.5. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados de forma eletrônica, caso seja constatada alguma irregularidade ou inconsistência.

9.6. Os documentos eletrônicos produzidos serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel; salvo quando solicitados pelo pregoeiro ou equipe de apoio.

10. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

10.1. Habilitação Jurídica:

10.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

10.1.2. 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.

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

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

10.1.4. 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.

10.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

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

10.2.2. 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.

10.2.3. 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.

10.2.4. Prova de regularidade de débitos com as **Fazendas 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.



10.2.5. 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.

10.2.6. 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.

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

10.2.8. 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.

10.3. Qualificação Econômico-Financeira:

10.3.1. 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.

10.3.1.1. 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.

10.4. Qualificação Técnica:

10.4.1. Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento de produtos similares, por período não inferior a dois anos.

10.4.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome da empresa proponente e indicar o fornecimento de produtos similares, que conste o atendimento de, no mínimo, **50% (cinquenta por cento) da quantidade unitária**, constante no termo de referência.

10.4.2. Comprovação que a empresa possui profissional em nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) detentor de registro ativo no referido conselho.

10.4.3. A comprovação de vínculo profissional entre a empresa licitante e o profissional de nível superior, solicitado no item 10.4.2, poderá se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

10.5. Documentação Complementar:

10.5.1. Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado conforme modelos presentes nos Anexos II a V deste edital:

- a) ANEXO II - Declaração de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital;
- b) ANEXO III – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) ANEXO IV - Declaração de Inidoneidade;
- d) ANEXO V – Declaração Geral.

10.6. Das Amostras:

10.6.1. A empresa vencedora deverá entregar no prazo de até 15 (quinze) dias úteis,



contados após o encerramento da Sessão, 01 (uma) unidade de **AMOSTRA DE CADA ITEM**, conforme as especificações, que atenda aos requisitos solicitados.

10.6.2. As amostras deverão ser identificadas com o nome da licitante, número do lote e dos itens, bem como o número do processo licitatório e do pregão, devendo a marca dos produtos apresentados ser a mesma ofertada na proposta comercial.

10.6.3. As amostras deverão ser entregues junto a setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Itupeva -SP, localizado na Rua Professora Deolinda Silveira de Camargo S/N Centro – Itupeva, aos cuidados da Sra. Stéfani Caroline Delboni de Almeida.

10.6.4. A empresa vencedora, deverá entregar, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados após solicitação do pregoeiro, juntamente com as amostras, a seguinte documentação técnica:

a) Certificado ou Alvará Sanitário (Licença de Funcionamento) expedida pelo serviço de vigilância sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares, demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular; (Não serão aceitos Protocolo de Licença Inicial ou Renovação).

b) Ficha Técnica, para todos os itens ofertados, (exceto Lote 06 - FÓRMULAS) contendo nome do produto, marca, registro de produto (quando aplicável), ingredientes, embalagem, composição nutricional (quando exigido) e validade do produto.

c) A empresa vencedora, deverá entregar LAUDO BROMATOLÓGICO COMPLETO, no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, após encerramento da sessão, emitido por laboratório oficial, com no máximo 12 meses de emissão, contendo análises organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas, para os seguintes itens:

- ✓ **Lote 1:** 1.2, 1.10 e 1.16
- ✓ **Lote 2:** 2.5, 2.9 e 2.18.
- ✓ **Lote 3:** 3.2, 3.7 e 3.8.
- ✓ **Lote 4:** 4.1 e 4.2.
- ✓ **Lote 5:** 5.4.
- ✓ **Lote 7:** 7.2, 7.3.
- ✓ **Lote 8:** 8.4 e 8.5.
- ✓ **Lote 9:** 9.4, 9.5, e 9.6.
- ✓ **Lote 10:** 10.14, 10.15 e 10.16.
- ✓ **Lote 11:** 11.3, 11.6 e 11.7.
- ✓ **Lote 12:** 12.4, 12.5 e 12.11.
- ✓ **Lote 13:** 13.2, 13.4, 13.5 e 13.6.
- ✓ **Lote 14:** 14.2 e 14.3

10.6.5. Os Laudos bromatológicos completos, deverá conter análises Microbiológica, Microscópica, Físico-química e Organolépticas, emitido por laboratório qualificado ou credenciado por órgãos de competência do Ministério da Saúde (ANVISA) / Agricultura/ Secretaria da Agricultura/ Universidades, para todos os itens. Todos os Laudos deverão ser emitidos por laboratório qualificado e ou credenciado por órgãos de competência do Ministério da Saúde/ Agricultura/ MAPA ou Universidades.

10.6.6. Com relação às normas técnicas, os insumos a serem entregues devem atender aos requisitos estabelecidos, atendendo às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.



10.7. Disposições Gerais:

10.7.1. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

10.7.1.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.7.2. A falta de quaisquer dos documentos mencionados, ou a apresentação dos mesmos em desacordo com o presente Edital, implicará na inabilitação da licitante.

10.7.3. A licitante deverá apresentar os documentos correspondentes ao estabelecimento (matriz ou filial) através do qual pretende firmar o contrato.

10.7.4. É vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz e, válidos para todas as suas filiais.

10.7.5. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/06 e alterações na Lei Nº 147 de 07/08/14, serão observados os seguintes procedimentos:

10.7.5.1. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempresário Individual (MEI), por ocasião da habilitação, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição;

10.7.5.2. Havendo alguma restrição quanto a regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.7.5.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 10.6.5.2, implicará na decadência do direito à contratação, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

10.7.6. Não será aceito a substituição dos documentos de habilitação por protocolos de requerimento de certidão.

10.7.7. 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 10.2.8.

10.7. SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, AS LICITANTES VENCEDORAS, DEVERÃO ANEXAR JUNTO AO SITE BBMNET APENAS OS DOCUMENTOS SOLICITADOS NESTE EDITAL.

10.8.1. Caso existam mais documentos do que os solicitados ou documentos dirigidos a outros órgãos, a **documentação completa poderá ser desconsiderada.**

11. DOS RECURSOS

11.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, por meio eletrônico, utilizando para



tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema <https://novobbmnet.com.br/>, que terão o prazo de até 10 (dez) minutos, para manifestar motivadamente a intenção de recorrer.

11.2. Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais com as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, e aos demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, nesta Secretaria de Gestão Pública – Departamento de Compras, Licitações e Contratos, localizada na Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15 – 2º andar, Parque das Vinhas, Itupeva/SP – CEP 13295-522, das 09:00h às 16:00h.

11.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sistema, <https://novobbmnet.com.br/> opção RECURSO, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Secretaria de Gestão Pública – Departamento de Compras, Licitações e Contratos, localizada na Avenida Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15 – 2º andar, Parque das Vinhas, Itupeva/SP – CEP 13295-522, das 08:00h às 17:00h, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos no subitem 11.2.

11.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará a decadência do direito de interpor recurso e viabilizará a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao licitante vencedor, mediante publicação desse ato junto ao Diário Oficial do Município de Itupeva.

11.5. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

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

11.7. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento dos valores devidos em razão desta contratação ocorrerá em até 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação pelo contratado.

12.2. Para os contratos de fornecimento, será considerada a data do adimplemento da obrigação pelo contratado a data da entrega do bem e, nos demais contratos, a conclusão da atividade ou o último dia do ciclo de medição, conforme o caso.

12.3. O prazo de pagamento será suspenso nos casos em que for atestado expressamente pelo fiscal do contrato o não cumprimento total da obrigação contratual.

12.3.1. Caso o descumprimento contratual seja parcial, será liberado o pagamento da parcela incontroversa.

12.4. Caso o contratado deixe de cumprir a obrigação de emissão de nota fiscal dentro do prazo de pagamento, a Administração Municipal aguardará a entrega da nota fiscal para autorizar o pagamento, que deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias contados da entrega da nota fiscal.

12.5. PARA FINS ESPECÍFICOS DE PAGAMENTO, a cada emissão de Nota Fiscal e Fatura a beneficiária deverá apresentar, **ao fiscal do contrato/ata**, 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.

12.5.1. A Nota Fiscal será atestada pelo fiscal do contrato e/ou servidor responsável pelo recebimento dos produtos, encaminhada ao Secretário responsável pela pasta para autorização e encaminhada à Secretaria Municipal de Fazenda para pagamento.

12.6. 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.

12.6.1. A nota fiscal deverá conter ainda o número do Contrato ou da Autorização de fornecimento e número da Nota de Empenho.

13. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções, nos termos dos Arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021:

13.1.1. Advertência, aplicável à Contratada que der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.1.2. Multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da inadimplência, por dia de atraso no fornecimento, até o 4º (quarto) dia corrido do atraso, após o que, a critério da Administração, poderá ser convertida em multa compensatória e promovida a extinção unilateral do contrato com o consequente cancelamento da Ata de Registro de Preços, cumulada com outras sanções;

13.1.3. Multa compensatória em valor não inferior a 0,5% do valor estimado do contrato e não superior a 30%, nas seguintes infrações:

13.1.3.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.3.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.3.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.3.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.3.6. Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não aceitar ou retirar a Ordem de Fornecimento ou não entregar a documentação exigida para sua assinatura, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.1.3.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou Prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.3.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.3.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.3.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.3.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei



Anticorrupção), especialmente o inciso V, no tocante a licitações e contratos:

- a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

13.1.4. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Itupeva, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nas seguintes infrações, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

13.1.4.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.4.2. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.4.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.4.5. Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não aceitar ou retirar a Ordem de Fornecimento ou não entregar a documentação exigida para sua assinatura, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.4.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nas hipóteses previstas no subitem anterior, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar e, ainda, nas seguintes hipóteses:

13.1.5.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.5.2. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.5.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.5.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.5.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), especialmente o inciso V - no tocante a licitações e contratos:

- a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;



- b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

13.1.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.1.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.1.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.1.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.1.6.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.1.6.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.2. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.3. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 02 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.4. É admitida a reabilitação da licitante ou contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

13.4.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

13.4.2. Pagamento da multa;

13.4.3. Transcurso do prazo mínimo de 01 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 03 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

13.4.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

13.4.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos.

13.5. A sanção pelas infrações de apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato e praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 exigirá como condição de reabilitação de licitante ou contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

13.6. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.6.1. Possível a cumulação das multas moratória e compensatória quando tiverem elas origem e fatos geradores diversos.



13.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.8. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

13.9. 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 eram possíveis evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

13.10. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

13.10.1. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.11. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14. DOS ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

14.1. Até o 3º (terceiro) dia útil antecedente à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

14.2. Admitem-se **esclarecimentos** no prazo determinado no item acima, por intermédio dos e-mails fernanda.ferroli@itupeva.sp.gov.br e licitacoes@itupeva.sp.gov.br; os mesmos serão respondidos em até 2 (dois) dias úteis a contar de seu recebimento.

14.3. Eventual **impugnação** do Edital, devidamente fundamentada, deverá ser dirigida a Secretaria Municipal de Gestão Pública, aos cuidados do Pregoeiro e Equipe de Apoio, por intermédio dos e-mails fernanda.ferroli@itupeva.sp.gov.br e licitacoes@itupeva.sp.gov.br, de segunda a sexta-feira no período das 08:00 às 17:00 horas, dentro do prazo estipulado no Item 16.1.

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

14.4. Os esclarecimentos, bem como as impugnações, após respostas aos interessados, serão divulgadas por meio do sistema eletrônico, em campo acessível para os interessados na licitação.

15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).



15.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

15.3.1. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

15.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

15.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

15.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. 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.

16.2. 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

16.3. O Município de Itupeva não se responsabilizará pela entrega de material sem a respectiva Autorização de Fornecimento e/ou Contrato.

16.4. 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.

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

16.6. 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, não sendo permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, conforme art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

16.8. 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.

16.9. Todos os atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação e o resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Itupeva.

16.10. Aplica-se aos casos omissos o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 3.601, de 28 de abril de 2023, na Lei Complementar nº 123/2006 e respectivas alterações.

16.11. A participação da licitante neste certame implica a aceitação de todos os termos deste edital.



ITUPEVA
PREFEITURA

GESP SECRETARIA DE
GESTÃO PÚBLICA

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

16.13. Integram o presente Edital:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Declaração de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital;

ANEXO III – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO IV – Declaração de Inidoneidade;

ANEXO V – Declaração Geral;

ANEXO VI – Modelo Proposta de Preços;

ANEXO VII – Minuta do Contrato.

RAFAEL CARBONARI BATISTA
Secretário Municipal de Gestão Pública



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Edital nº 005/2025 - PE

Processo nº 5781-8/2024

Modalidade: Pregão Eletrônico

Tipo: Menor valor por lote

Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

1.1.1. Trata-se da aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, cárneos e refrigerados a serem oferecidos na alimentação escolar, aos alunos da Rede Municipal de Ensino, pelo Departamento de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Itupeva.

1.2. Quantitativo:

LOTE 1 – GRÃOS, CEREAIS E FARINACEOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
1.1	ARROZ AGULHINHA	KG	42.920
1.2	FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	14.060
1.3	FEIJÃO PRETO	KG	740
1.4	LENTILHA EM GRÃO	KG	519
1.5	MILHO DE CANJICA BRANCA	KG	222
1.6	SECA PARTIDA, ERVILHA SECA PARTIDA,	KG	163
1.7	AVEIA EM FLOCOS, FINOS, INTEGRAL, 100% NATURAL	KG	56
1.8	FUBÁ	KG	407
1.9	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	740
1.10	FAROFA TEMPERADA PRONTA	KG	22
1.11	AMIDO DE MILHO	KG	30
1.12	FERMENTO QUIMICO EM PÓ	KG	215
1.13	TRIGO PARA KIBE	KG	37
1.14	FARINHA DE MILHO	KG	148
1.15	ARROZ INTEGRAL	KG	37
1.16	SOJA GRANULADA	KG	22
1.17	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	KG	22
LOTE 2 - MATINAIS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
2.1	LEITE SEM LACTOSE	LITROS	888
2.2	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL	LITROS	111
2.3	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR MORANGO	LITROS	518
2.4	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR MORANGO	LITROS	22
2.5	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	KG	6.660
2.6	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL	KG	1.702
2.7	ADOÇANTE DIETÉTICO	FRASCO	11
2.8	GELÉIA DE FRUTAS DIVERSOS SABORES	POTES	15
2.9	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO MIX VITAMÍNICO	KG	14.974
2.10	CHÁ DE CAMOMILA	CX	7
2.11	CHÁ DE HORTELÃ	CX	7
2.12	CHÁ DE ERVA DOCE	CX	7
2.13	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, INSTANTÂNEO	KG	37
2.14	LEITE EM PÓ DESNATADO	KG	37
2.15	BEBIDA VEGETAL A BASE DE AVEIA	LITROS	7



2.16	BEBIDA DE ARROZ	LITROS	7
2.17	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET 210G	POTES	15
2.18	GRANOLA DE TAPIOCA	KG	19
LOTE 03 – BISCOITOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
3.1	BISCOITO DOCE DO TIPO MAISENA	PACOTE	7.400
3.2	BISCOITO DOCE INTEGRAL SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE	PACOTE	74
3.3	BISCOITO AVEIA, MEL E BANANA	PACOTE	44
3.4	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE	PACOTE	44
3.5	BISCOITO CREAM CRACKER	PACOTE	5.920
3.6	BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL	PACOTE	4.144
3.7	SEQUILHO DE COCO	PACOTE	30
3.8	BISCOITO POLVILHO RICO	PACOTE	3.700
3.9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER COM GERGELIM ISENTO DE LACTOSE	PACOTE	740
3.10	BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE, DE GLÚTEN, DE PROTEÍNA DO LEITE, DE AÇÚCARES, SOJA E OVOS	PACOTE	37
LOTE 04 – PANIFICADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
4.1	PÃO HOT-DOG ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS	KG	11.840
4.2	BISNAGUINHA INTEGRAL COM QUINOA E CHIA, COM VITAMINAS E MINERAIS	KG	1.628
4.3	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	KG	111
4.4	MINI BOLO SEM RECHEIO SABORES DIVERSOS	KG	10.360
4.5	MINI BOLO SEM RECHEIO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABORES DIVERSOS	KG	592
4.6	PÃO ISENTO DE GLÚTEN, DE LACTOSE, DE PROTEÍNAS DO LEITE E DO OVOS	KG	15
LOTE 05 – SUCOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
5.1	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR DE CAJÚ	UNID	1.184
5.2	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA	UNID	1.332
5.3	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MANGA	UNID	1.184
5.4	BEBIDA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS	UNID	37
LOTE 06 – FÓRMULAS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
6.1	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS INDICADA PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA, COM PREBIÓTICOS, ARA, DHA E NUCLEOTÍDEOS	LATAS	1.258
LOTE 07 – PRODUTOS PARA RECHEIO E REFRIGERADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
7.1	MARGARINA DE CONSISTÊNCIA CREMOSA COM SAL	KG	2.146
7.2	REQUEIJÃO POTE	UNID	3.700
7.3	PATÉ DE FRANGO	KG	7
7.4	REQUEIJÃO SEM LACTOSE	UNID	222
LOTE 08 – PRODUTOS DE CONFEITARIA E MISCELANIA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
8.1	LEITE CONDENSADO	UNID	14
8.2	CHOCOLATE GRANULADO	PACOTE	22
8.3	COCO RALADO ÚMIDO	PACOTE	111
8.4	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE	KG	15
8.5	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE MILHO COM COCO	KG	15
8.6	DOCE DE LEITE	KG	18
8.7	AMEIXA PRETA SECA	PACOTE	37
8.8	UVA PASSA PRETA	PACOTE	148
8.9	GELATINA	KG	22
8.10	CACAU EM PÓ 32%	KG	148
LOTE 09 – MASSAS ALIMENTÍCIAS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
9.1	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO	KG	2.664
9.2	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENE	KG	2.664
9.3	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA	KG	167
9.4	MACARRÃO INTEGRAL FONTE DE FIBRAS TIPO MINI FUSILI	KG	9
9.5	MACARRÃO INTEGRAL FONTE DE FIBRAS TIPO FUSILI	KG	9
9.6	MACARRÃO COM OVOS TALHARIM	KG	37
9.7	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN	KG	19
9.8	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHAS	KG	104
LOTE 10 – MOLHOS, CONSERVAS E CONDIMENTOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD



10.1	MILHO VERDE EM CONSERVA	LATAS	74
10.2	ERVILHA VERDE EM CONSERVA	LATAS	29
10.3	SELETA DE LEGUMES	LATAS	29
10.4	MOLHO DE TOMATE COM PEDAÇOS DE TOMATE	UNID.	666
10.5	SAL IODADO EXTRA REFINADO	KG	2.516
10.6	ÓLEO DE SOJA, REFINADO	FRASCO	6.660
10.7	ALHO TRITURADO, PICADO, PROCESSADO, SEM SAL	KG	3.478
10.8	VINAGRE DE FRUTA MAÇÃ	FRASCO	2.146
10.9	MAIONESE TRADICIONAL	UNID.	22
10.10	MAIONESE TRADICIONAL	KG	22
10.11	ÓLEO DE MILHO	FRASCO	8
10.12	CANELA EM PÓ FINO	PACOTE	22
10.13	ORÉGANO	PACOTE	111
10.14	EXTRATO DE TOMATE	KG	74
10.15	TEMPERO A BASE AZEITE	FRASCO	29
10.16	TEMPERO COMPLETO	KG	29
10.17	POLPA DE TOMATE	KG	5.920
10.18	COLORIFICO	KG	37
10.19	LOURO EM FOLHAS: CARACTERISTICAS	PACOTE	59
LOTE 11 – ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
11.1	SALSICHA CONGELADA	KG	5.328
11.2	SALSICHA DE PERU	KG	59
11.3	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA	KG	59
11.4	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E FATIADA	KG	44
11.5	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA	KG	44
11.6	CARNE MOIDA A BASE DE PROTEINA VEGETAL	KG	30
11.7	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO	KG	30
LOTE 12 – CARNE BOVINA IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
12.1	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS IQF	KG	7.500
12.2	CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS IQF	KG	7.533
12.3	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IQF	KG	7.607
12.4	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF	KG	74
12.5	CARNE BOVINA PATINHO EM BIFES IQF	KG	44
12.6	CARNE BOVINA MUSCULO EM CUBOS OU RODELAS IQF	KG	44
12.7	CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES IQF	KG	44
12.8	FIGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO	KG	44
12.9	CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE HAMBÚRGUER, 100% CARNE BOVINA IN NATURA	KG	44
12.10	CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE ALMONDEGA, 100% CARNE BOVINA IN NATURA,	KG	3.552
12.11	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS IQF	KG	74
LOTE 13 – CARNE DE FRANGO IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
13.1	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCA IQF	KG	11.840
13.2	FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF	KG	9.362
13.3	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF	KG	59
13.4	CARNE MOIDA CONGELADA DE FRANGO	KG	59
13.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCA COM LEGUMES	KG	59
13.6	CARNE MOÍDA FORMATADA DE FRANGO	KG	59
LOTE 14 – CARNE SUÍNA IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD
14.1	PERNIL SUÍNO EM CUBOS	KG	4.070
14.2	PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES	KG	59
14.3	CARNE SUÍNA TEMPERADA TIPO PERNIL EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF	KG	59
14.4	PERNIL SUÍNO MOIDO	KG	118

1.3. Vigência e possibilidade de prorrogação:

1.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

Justifica-se a vigência contratual superior a 12 meses, considerando o disposto no art. 106, inciso I,



em razão da maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual, considerando tratar-se de um objeto de natureza continuada e de serviço essencial às atividades da Administração.

Conforme o disposto no inciso II, do art. 106 da Lei nº 14.133/2021 a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, presente nos autos do processo administrativo, detalhando o presente objeto que destina-se ao preparo da Alimentação Escolar, conforme cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas da secretaria municipal de educação, de acordo com as normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, aos alunos da educação básica, no âmbito do PNAE. Logo os itens que compõem o presente objeto, bem como suas especificações, visam o melhor atendimento à legislação vigente.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, presente nos autos do processo administrativo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, **não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.**

4.2. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.3. Com relação aos produtos a serem entregues, a empresa a ser contratada deverá apresentar Ficha Técnica de todos os itens, contendo no mínimo: Descrição do produto, marca, nº de registro (quando houver), lista de ingredientes, rotulagem, informações nutricionais e validade, conforme RDC nº 259 de 2002 e RDC nº 26 de 2015 da ANVISA. Deverá ser comprovado o Registro no MAPA dos gêneros alimentícios, conforme exigido por lei, quando aplicável; para todos os itens.

4.4. Apresentar todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada.

4.5. Os produtos a serem entregues deverão estar dentro da faixa de validade estabelecida para cada produto de acordo com o termo de referência.

4.6. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.7. A contratada deverá realizar entrega dos gêneros ponto a ponto (em cada unidade escolar), de acordo com a relação das unidades escolares abaixo. Se por ventura ocorrer alguma inauguração de



unidade escolar dentro do período de vigência do referido contrato, esta obrigatoriedade estará assegurada.

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
CEMEB - VICTÓRIA CÔMODO RAYMUNDO FERNANDES	Avenida Emilio Chechinato, 95 – Jd. Alegria
CEMEB - PROFª. THERESA ANGELINA LOURENÇON	Rua Felício Falco, 145 – Vl. São João
CEMEB - PROFª. MARIA STELA SALES IZZO	Rua Pedro Ferreira dos Santos, 291 – Pq. das Hortênsias
CEMEB – CLEUSA BARBI	Rua José Barbi, 100 – Bairro da Mina
CEMEB - PREFEITO JOSE DE OLIVEIRA	Rua Mairinque, 715 – Residencial Pacaembu I
CEMEB - CATHARINA REINHOLZ SABÓ	Fazenda Rio da Prata, - Bairro Moinho
CEMEB - MÁRIO COVAS	Rua D. Pedro I, 184 – Vila Independência
CEMEB - JOSÉ LEME DO PRADO FILHO	Rua São Sebastião, 265 – Bairro Santo Antonio
CEMEB - MARIA JOSÉ DE MELO	Rua Augusto Cavedini, 1701 – Bairro Monte Serrat
CEMEB - VEREADOR LAERTE RETONDO	Rua Geraldo Ferraz, 528 – Nova Monte Serrat
CEMEB – JOSÉ EGÍDIO	Rua Alfredo Vaz Cerquinho, 730 - Cafezal I
CEMEB - CÁSSIO BUSSAB	Rua Luiz Correa Leite Filho, 635 – Bairro Santa Eliza
CEMEB - JACOB VICTOR LEVIS	Rua Indaiá, 50 – Bairro do Guacuri
CEMEB - JOSÉ PATRIGNANI	Estrada Velha de Itu, 1623 – Bairro Nova Era
CEMEB - ABILIO BETELLI	Estrada Das Paineiras, 2400 – Bairro Medeiros
CEMEB - JARDIM VITÓRIA	Rua Plínio Cordeiro e Silva, 68 – Bairro Jardim Vitória
CEMEB - MADRE PAULINIA	Rua José Alves, 555 – Jd. Ana Luiza
CEMEB - PROFª. NILMA ERNESTA CORTELLAZZI TARTALHA	Rua 06, 70 – Residencial São José
CEMEB - MONTEIRO LOBATO	Rua Fortunato Condini, 500 – Vila São João
CEMEB – APARECIDA PICKES	Rua Maria Anunciata Poli de Souza, 149 – Rio das Pedras
CEMEB - CATARINA MOLONHONE PESSINI	Rua Felício Falco Guimarães, 335 – Vila São João
CEMEB - IRACEMA PESSINI RAYMUNDO	Rua Prof. Deolinda Silveira Camargo, 176 – Jd. São Vicente
CEMEB - MARISA BASTON OLIVEIRA	Rua D, 281 – Pq. Das Hortênsias
CEMEB - PÁSCHOA SOMBINI SAI	Rua João Gonçalves Lopes, 120 – Pq. Das Hortênsias
CEMEB - NOSSA SENHORA DE LOURDES	Rua Augusto Gonçalves, 50 – Santa Fé
CEMEB - IOLANDA FELIPE CARLOS	Rua Francisco Cardoso Silva, 80 – Santa Fé
CEMEB - NEIDE MARIA VIGUETTI CHECCHINATO	Rua Mairinque, 215 – Residencial Pacaembu
CEMEB - CONCEIÇÃO FEROLDI POLLI	Avenida Francisco Nakasato, 355 – Bairro da Chave
CEMEB - VIRGINIA TOSI POLI	Rua Plínio Cordeiro da Silva, 20 – Monte Serrat
CEMEB - RENATO FOGA	Rua José Lourenço Filho, 119 – Bairro Rio das Pedras
CEMEB – GUANABARA	Avenida Guanabara, 47 – Jardim São Vicente
CEMEB – TERRA BRASILIS	Rua Anambé, nº 532, Terra Brasília
CEMEB – VEREADOR EDICARLOS CANDIANI LUNA	Estrada Municipal Duilio Sai, 1321 - Bairro da Lagoa
APAE	Rua José Virillo, 90 – Portal Santa Fé
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	Profª Deolinda Silveira de Camargo - S/N - Jardim São Vicente

4.8. A contratada deverá entregar o material ponto a ponto conforme a solicitação, no prazo de até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido, sendo que a entrega de produtos estocáveis deverá acontecer a cada 10 (dez) dias e a entrega de produtos refrigerados semanalmente, no horário das 07:00 às 11:30 e das 12:40 às 16:40hs.

4.9. No que se refere ao transporte de produtos: Apresentar a Licença de funcionamento da Vigilância Sanitária, em nome da empresa terceirizada declarada pela licitante (se for o caso), emitido pelo órgão competente, dentro da validade, indicando em suas atividades o transporte de alimentos. No caso de o transporte ser realizado por empresa terceirizada, a empresa licitante deverá apresentar DECLARAÇÃO firmada por seu responsável legal, informando os dados da empresa prestadora de serviços.

4.10. Os gêneros não perecíveis, devem ser transportados em carro/ caminhão tipo baú, devidamente armazenado em caixas plásticas limpas e sob paletes. Já os gêneros perecíveis devem ser transportados em carro/caminhão tipo baú refrigerados, sendo que a temperatura de transporte deve assegurar a qualidade do produto de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Na



evidência de não atendimento do exposto acima a contratante poderá devolver a mercadoria, uma vez que não se encontra nas condições de qualidade exigidas.

4.11. O veículo de transporte também deve estar devidamente higienizado assegurando a qualidade dos produtos a serem entregues.

4.12. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.13. Garantia de qualidade dos alimentos:

4.13.1. Exigir que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente e pelos órgãos reguladores competentes.

4.13.2. Estabelecer que a empresa seja responsável por substituir ou reembolsar produtos que não estejam de acordo com as especificações de qualidade acordadas.

4.13.3. Garantia de conformidade com as normas sanitárias: Exigir que a empresa cumpra todas as normas e regulamentações sanitárias aplicáveis à produção, armazenamento e transporte de alimentos.

4.13.4. Realizar inspeções periódicas para verificar o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

4.13.5. Garantia de entrega pontual: Estabelecer prazos de entrega claros e exigir que a empresa cumpra rigorosamente os horários acordados para a entrega dos produtos.

4.13.6. Prever penalidades contratuais para casos de atraso na entrega e mecanismos de compensação para garantir o abastecimento das unidades escolares.

4.13.7. Garantia de capacidade de atendimento: Verificar a capacidade produtiva e logística da empresa para garantir que ela seja capaz de atender à demanda de todas as unidades escolares.

4.13.8. Estabelecer cotas mínimas de fornecimento e prever medidas para garantir o abastecimento em casos de aumento repentino da demanda.

4.13.9. Garantia de conformidade com as especificações do contrato: Especificar claramente todas as condições e requisitos do contrato, incluindo quantidade, qualidade, embalagem e prazos de entrega dos produtos.

4.13.10. Exigir que a empresa cumpra integralmente as especificações do contrato e prever penalidades para casos de descumprimento.

4.13.11. Garantia de suporte pós-venda: Exigir que a empresa forneça suporte técnico e assistência pós-venda para resolver quaisquer problemas relacionados aos produtos ou à entrega.

4.13.12. Estabelecer um canal de comunicação direto com a empresa para reportar eventuais problemas e solicitar assistência técnica.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Para atingir os resultados pretendidos, o contrato deverá ser executado de acordo com os prazos de entrega definidos neste Termo de Referência, bem como solicitações realizadas pelo gestor e fiscal do contrato. Serão controlados:

- Prazos de entrega;



- Locais de entrega;
- Quantidades solicitadas;
- Marcas e especificações contidas no Contrato, Termo de Referência e proposta da Contratada.

6. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.3.1. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento dos valores devidos em razão dos contratos firmados pela Administração Municipal ocorrerá em no máximo 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação pelo contratado (Decreto Municipal nº 3.601/2023, artigo 182).

7.2. Para os contratos de fornecimento, será considerada a data do adimplemento da obrigação pelo contratado a data da entrega do bem e, nos demais contratos, a conclusão da atividade ou o último dia do ciclo de medição, conforme o caso.

7.3. O prazo de pagamento será suspenso nos casos em que for atestado expressamente pelo fiscal do contrato o não cumprimento total da obrigação contratual.

7.4. Caso o descumprimento contratual seja parcial, será liberado o pagamento da parcela incontroversa.

7.5. Caso o contratado deixe de cumprir a obrigação de emissão de nota fiscal dentro do prazo de pagamento, a Administração Municipal aguardará a entrega da nota fiscal para autorizar o pagamento, que deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias contados da entrega da nota fiscal.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de de procedimento de licitação, na modalidade PREGÃO EM SUA FORMA ELETRÔNICA, com fundamento na hipótese do art. 29, da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR LOTE.

8.1.1. Da cota diferenciada para microempresas e empresas de pequeno porte: em conformidade com os artigos 47 e 48 da Lei complementar 123/2006, a estipulação de cota diferenciada não será aplicada, pois o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, neste caso, não é vantajoso para a administração pública, podendo representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado e, considerando ainda, tratar-se de objeto a ser fornecido aos alunos da rede de ensino, não se faz possível a obtenção dos mesmos produtos através de empresas diferentes, uma vez que a marca / qualidade e especificações dos produtos podem ser distintas, dificultando o preparo e o fornecimento padronizado da merenda escolar.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme artigos 66 e 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.3. As exigências de habilitação econômico-financeira são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme artigos 69 da Lei nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado da contratação será definido com base em pesquisas de mercado e orçamentos a serem realizados após a elaboração do Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O pagamento desta contratação correrá mediante a emissão de Empenho e Contrato, e onerará os recursos orçamentários e financeiros a serem indicados pela Secretaria Municipal de Fazenda.

11. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

LOTE 1 – GRÃOS, CEREAIS E FARINÁCEOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
01	ARROZ AGULHINHA , tipo I, longo fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 13%, isento de sujidades e materiais estranhos, coloração branco natural do produto, rendimento preconizado na embalagem de saco plástico transparente, embalagem lacrada contendo 05 quilos líquidos do produto e reembalado em fardo plástico transparente contendo 06 pacotes, perfazendo 30 quilos líquidos – Fardo de 06 x 05 Kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Máximo de 20% do prazo de validade decorrido na data de entrega.	KG	42.920
02	FEIJÃO CARIOQUINHA , Feijão carioquinha, tipo 1, grupo I - feijão comum, novo, limpo, grãos inteiros, classe cores, aspecto brilhoso, liso. Isento de grãos de outras qualidades, matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, mofados, carunchados, descoloridos, excesso de grãos partidos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem plástica, atóxica, resistente, contendo peso líquido de 1 kg cada. Máximo de 15% do prazo de validade decorrido na data de entrega.	KG	14.060
03	FEIJÃO PRETO , feijão comum, classe preto, tipo 1, grupo I - feijão novo, limpo, grãos inteiros, classe cores, aspecto brilhoso, liso. Isento de grãos de outras qualidades, matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, mofados, carunchados, descoloridos, excesso de grãos partidos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem plástica, atóxica, resistente, contendo peso líquido de 1 kg cada. Máximo de 15% do prazo de validade decorrido na data de entrega.	KG	740
04	LENTILHA EM GRÃO , de primeira, nova, tipo I, verde, constituídas de grãos inteiros e são, com umidade máxima de 14%, isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios, embalagem primária saco de polietileno transparente atóxico,	KG	519



	lacrado e, contendo 500 gramas líquidos do produto.		
05	MILHO DE CANJICA BRANCA de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento e sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 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. Condicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	KG	222
06	SECA PARTIDA , ervilha seca partida, classe média de grãos de primeira qualidade, limpo. Isento de grãos de outras qualidades, matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, mofados, carunchados, descoloridos, excesso de grãos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem plástica, atóxica, resistente, contendo peso líquido de 1 kg cada. Máximo de 15% do prazo de validade decorrido na data de entrega	KG	163
07	AVEIA EM FLOCOS , finos, integral, 100% natural, Embalagem primária: atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Contendo entre 150g a 400g líquidos. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 meses no momento da entrega.	KG	56
08	FUBA , Produto de primeira qualidade, de grão de milho moído, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 gr. O produto deverá ter validade mínima de 04 meses da data de fabricação. Informações nutricionais na porção de 100gr: valor energético: máximo 355kcal, carboidratos: máximo 88g, proteína: mínimo 5g, gorduras totais: máximo 1,9g, ácido fólico: mínimo 150 mcg, fibra: mínimo 1,5g, ferro: mínimo 4mg.	KG	407
09	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , Tipo 1, Fortificada Com Ferro e Acido Fólico; Devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%, isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; Embalagem primaria: saco plástico transparente e atóxico; peso de até 1 quilo. Na data da entrega, o prazo de validade não pode ter decorrido mais de 20% do total.	KG	704
10	FAROFA TEMPERADA PRONTA : contendo no mínimo: mandioca grossa, cebola crispy, flocos de milho, azeite de oliva, cúrcuma, alecrim, tomilho, manjerona, orégano, segurelha, sálvia, salsa, louro, manjericão, sal e cebolinha. Sem glúten e sem conservantes. Embalagem íntegra contendo 500 gramas. Valor nutricional na porção de 35g: Carboidrato máx. 30g, proteína mín. 0,5g, gorduras totais máx. 4g, fibra mín. 0,5g, sódio máx. 70mg.	KG	22
11	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo, extraído do milho, de cor branca, odor e sabor próprios. O amido deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso; sob a forma de pó, deve produzir ligeira precipitação quando comprimido entre os dedos. Sua embalagem primária deve ser em saco plástico leitoso ou saco de papel, recoberto por caixa de papel Kraft contendo 500g, com validade mínima de 6 meses.	KG	30
12	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ para bolo, acondicionado em frasco contendo no mínimo 200g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente.	KG	215
13	TRIGO PARA KIBE de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	37
14	FARINHA DE MILHO , Obtida do grão de milho, fortificada com ferro e ácido fólico; Cor Amarela, devendo se apresentar limpa e seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem primária: saco plástico transparente e atóxico, contendo 500 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Na data de entrega, o prazo de validade não pode ter decorrido mais de 20% do total.	KG	148
15	ARROZ INTEGRAL . Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado integral. Classe: longo fino. Tipo 1. Produto isento de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem primária plástica, contendo 1 kg, resistentes, transparentes e com rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	37
16	SOJA GRANULADA . Constituída de Proteína texturizada de soja granulada e corante natural de caramelo. Não deverá conter glúten. Dimensões dos grânulos: 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso e na peneira 5 Tyler/Mesh ou ASTM/ABNT na quantidade máxima de 15% em peso. Informação Nutricional na porção de 50g: Valor energético máximo de 162Kcal, Carboidratos máximo de 17g, Proteínas mínimo de 24g, Fibra Mínimo de 8g. Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação. Embalagem Primária: Sacos de polietileno contendo 1kg	KG	22
17	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS : composto de no mínimo, milho, açúcar, preparado alimentício a base de leite condensado em pó, (leite condensado, amido de milho, açúcar, fécula de mandioca, espessante: goma guar, antioxidante lecitina de soja, aromatizante, sal, vitaminas,: A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico e minerais: ferro e zinco, aromatizante antioxidante, lecitina de soja e estabilizante bicarbonato de sódio. Não	KG	22



	contém glúten. Valores nutricionais em 30g: valor energético máximo 118 kcal, carboidratos máximo 28 g, proteínas mínima 1,9 g, fibra mínima 0,5 g. Sódio máximo 91 g, ferro mínimo 4mg, zinco mínimo 2mg, vitamina a mínimo 179µg, vitamina b1, b2 e b6 mínimo de 0,35mg, vitamina b12 mínimo de 2,4µg, vitamina c mínimo de 13mg, niacina mínimo de 4mg, ácido fólico mínimo de 70µg. Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo de 01 kg a 2 kg. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação		
LOTE 2 - MATINAIS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
18	LEITE SEM LACTOSE: ingredientes: leite integral sem lactose para dietas com restrição de lactose. Embalagem contendo 1 litro com validade de no mínimo 2 meses a partir da data de fabricação. Ingredientes com no mínimo: leite integral e enzima lactase, sendo permitido a adição de outros ingredientes desde que não descaracterize o produto.	LITROS	888
19	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL: Composição: extrato de soja, água, açúcar, cálcio, sal, vitaminas, ácido fólico, d e b12. Zinco, estabilizantes goma gelana, citrato de sódio e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não contém glúten. Embalagem contendo 1 litro, isento de sujidades e fermentação, com validade de no mínimo 3 meses após a fabricação.	LITROS	111
20	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR MORANGO: contendo no mínimo: extrato ou grãos de soja, água, açúcar, suco de morango, vitaminas: C, B2, B6, E B12. Zinco, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Embalagem contendo 1 litro, isento de sujidades e fermentação, com validade de no mínimo 3 meses após a fabricação.	LITROS	518
21	BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR MORANGO: contendo no mínimo: extrato ou grãos de soja, água, açúcar, suco de morango, vitaminas: C, B2, B6, E B12. Zinco, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Embalagem contendo 200ml, isento de sujidades e fermentação, com validade de no mínimo 3 meses após a fabricação.	LITROS	22
22	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. Composto por no mínimo: Açúcar, Cacau em pó (32%), Extrato de Malte, Albumina desidratada, Minerias: Magnésio, Fósforo, Iodo, Ferro, Zinco, Cobre, Selênio, Manganês, Vita Vitaminas C, B3, B2, vitamina E, vitamina B6, vitamina B1, vitamina B5, vitamina A, vitamina B9, vitamina H. Embalagem: saco plástico contendo 400 gramas a 1kg. Validade mínimo de 06 meses. Valores nutricionais em 20g: valor energético máximo de 78kcal, carboidratos máximos de 18g, proteínas mínimo de 1g, fibra mínima de 1g, vitamina A mínima de 1,7mcg, vitamina C mínima de 0,10mg, Vitamina B1 mínima de 2mg, vitamina B2 mínima de 15mg, vitamina B3 mínima de 16mg, Vitamina B6 mínima de 4mg, Ferro mínimo de 40mg, Zinco mínimo de 2mg.	KG	6.660
23	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).	KG	1.702
24	ADOÇANTE DIETÉTICO: frasco com bico dosador, aspecto líquido límpido transparente, Adoçante Dietético, líquido. Contendo no mínimo: Água; Sorbitol; Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: Frascos com no mínimo 60 ML. Validade mínimo de 6 meses.	FRASCO	11
25	GELÉIA DE FRUTAS DIVERSOS SABORES: contendo poupa ou suco de frutas, açúcar, 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: goiaba, morango e uva. Peso líquido: 230 gramas	POTES	15
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO MIX VITAMÍNICO: produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: leite em pó integral, complexo de vitaminas e minerais: ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, pantotenato de cálcio, colina e lecitina de soja. Valores nutricionais em 26g: Valor energético máximo de 130 kcal, proteínas no mínimo de 7g, cálcio mínimo 250mg, vitamina A mínimo 180mcg, vitamina E mínimo 3mg, vitamina B1, B2 e B6 mínimo 0,36mg, vitamina B12 mínimo 0,72 mcg, pantotenato de cálcio mínimo 1,5mg, ferro mínimo 4mg, zinco mínimo 2mg, magnésio mínimo 80mg, manganês mínimo 0,69mg, selênio min 11mcg e colina mínimo 82mg. Embalagem: pacote em polipropileno aluminizado contendo 1 kg de produto. Validade: 12 meses, contados da data de fabricação.	KG	14.974
27	CHÁ DE CAMOMILA características: capítulos florais de camomila (matricaria, Chamomilla). Isento de glúten. Embalagem primária: armazenado em saquinhos de papel filtro, acondicionados em caixinhas de cartão duplex com capacidade para 10 gramas do produto. Validade mínima de 24 meses a partir da data de fabricação. Suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. Anvisa. Administrativos determinados pela Anvisa.	CX	7



28	CHÁ DE HORTELÃ: características: folhas e outras partes do ramo de hortela (mentha piperita). Isento de glúten. Embalagem primária: armazenado em saquinhos de papel filtro, acondicionados em caixinhas de cartão duplex com capacidade para 10 gramas do produto. Validade mínima de 24 meses a partir da data de fabricação. Suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. Anvisa. Administrativos determinados pela Anvisa.	CX	7
29	CHÁ DE ERVA DOCE: características: frutos de funcho Nacional (Foeniculum vulgare). Isento de glúten. Embalagem primária: armazenado em saquinhos de papel filtro, acondicionados em caixinhas de cartão duplex com capacidade para 15 gramas do produto. Validade mínima de 24 meses a partir da data de fabricação. Suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. Anvisa. Administrativos determinados pela Anvisa.	CX	7
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, INSTANTÂNEO: leite em pó integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja. Pó uniforme sem grumos, homogêneo, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; isento de partículas queimadas; coloração branca amarelada característica; sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido, não caramelizado, queimado; ausente de sujidades, larvas e parasitas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente; deverá ter solubilidade instantânea, e não apresentar soro de leite. Embalagem primária: de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado, com embalagem apresentando peso entre 300g e 500g por embalagem. Embalagem secundária: deverá ser de fardo ou caixa de papelão, reforçado e resistente, lacrado. Máximo de 15% do prazo de validade decorrido na data de entrega.	KG	37
31	LEITE EM PÓ DESNATADO, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradáveis, não rançoso. Percentual de gordura menor que 1,5 %. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de umidade e fermentação. Lata ou saco plástico contendo no mínimo 300 gramas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente; deverá ter solubilidade instantânea, e não apresentar soro de leite. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor próprios. Máximo de 15% do prazo de validade decorrido na data de entrega	KG	37
32	BEBIDA VEGETAL A BASE DE AVEIA: composição mínima e ingredientes: água, aveia, óleo de girassol e sal, sem adição de açúcares, conservantes e aromatizantes. Enriquecido com cálcio e vitaminas. Sem lactose, sem glúten. Indicado a indivíduos com restrição à lactose, alergia ao leite e/ou alergia à soja. Embalagem primária: embalagem tetrapack intacta, contendo 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, com 70% de validade na data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. Administrativos determinados pela anvisa e mapa	LITROS	7
33	BEBIDA DE ARROZ. À base de arroz. Adicionada de cálcio. Composta por água, arroz, óleo de girassol, cálcio e sal. Sem outros aditivos. Sem glúten e sem traços de leite, ovo, sementes oleaginosas nem soja. Sem adição de açúcar. Deve conter apenas açúcares próprios dos ingredientes. Produto líquido. Embalagem: cartonada, tipo tetrapak, com tampa contendo 01 litro. Antes da abertura da embalagem, armazenamento em local seco e fresco, sem necessidade de refrigeração. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LITROS	7
34	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET 210G composição mínima de ingredientes: Maltodextrina; cacau em pó; vitaminas B1, B3, B5, B6, B7 e B12; emulsificante lecitina de soja; antiemulante; edulcorantes, acesulfame de potássio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol;. embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica com peso máximo de 210 gramas. validade mínima de: 08 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.	POTES	15
35	GRANOLA DE TAPIOCA constituída por no mínimo flocos de Tapioca (tapioca e farinha de arroz), flocos de aveia sem glúten, açúcar demerara orgânico, fibra de milho, óleo vegetal, melado de cana orgânico, castanha de caju, coco em lascas, amêndoa, coco tostado, sal, antioxidantes lecitina de soja e tocoferol. Informações nutricionais na porção de 40g: carboidrato máximo 30g, proteína mínimo 2g, fibra mínimo 3,5g. Validade mínima: 4 meses a contar da fabricação. Embalagem Primária: Sacos de plástico, resistentes. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pesando no máximo 600g.	KG	19
LOTE 3 - BISCOITOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
36	BISCOITO DOCE DO TIPO MAISENA: composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos, emulsificante lecitina de soja, aromatizante vanilha e melhorador de farinha. ISENTO DE LACTOSE. Embalagem contendo no mínimo 170 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 na porção de 30g: valor energético máximo 128kcal, carboidratos máximo: 25g, proteínas mínimo: 2,8g, gorduras totais máximo: 2,7g. Suas condições deverão estar de acordo com as resoluções Vigentes e aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.	PACOTE	7.400
37	BISCOITO DOCE INTEGRAL SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE: composição	PACOTE	74



	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, melhorador de farinha metabisulfito de sódio e corante caramelo IV. Embalagem contendo 400 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. Não deverá conter lactose. Informação nutricional na porção de 30g: valor energético máximo: 115kcal, carboidratos máximo: 21g, proteínas mínimo: 2,4g, gorduras totais máximo: 2,8g, fibra alimentar mínimo: 1g e sódio máximo: 119mg.		
38	BISCOITO AVEIA, MEL E BANANA: composição mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos, gordura vegetal, açúcar, flocos de milho, mel, fibra de trigo, açúcar invertido, farelo de trigo, flocos de banana, leite em pó integral, fermentos, sal, aromatizantes, lecitina de soja e antioxidante TBHQ. Embalagem contendo de 100 a 150 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 na porção de 30g: valor energético máximo: 145kcal, carboidratos máximo: 28g, proteínas mínimo: 1,4g, gorduras totais máximo: 6g, fibra alimentar mínimo: 2,4g e sódio máximo: 74mg.	PACOTE	44
39	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE: composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, farinha de rosca, cacau em pó, sal, corante: caramelo IV, fermentos, aromatizantes e lecitina de soja. Embalagem contendo no mínimo 300 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 na porção de 30g: valor energético máximo: 140kcal, carboidratos máximo: 25g, proteínas mínimo: 2,4g, gorduras totais máximo: 6g e sódio máximo: 64mg.	PACOTE	44
40	BISCOITO CREAM CRACKER , farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos e biológico. Sem lactose e sem gordura trans, isento de produtos de origem animal. Embalagem filme Bopp aluminizada contendo 200g a 400g, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Máximo de 20% do prazo de validade decorrido na data de entrega.	PACOTE	5.920
41	BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL: composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, permeado de soro de leite, açúcar, farinha de rosca, sal, lecitina de soja e fermentos. Embalagem contendo no mínimo 160 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 na porção de 30g: valor energético máximo: 138kcal, carboidratos máximo: 25g, proteínas mínimo: 3g, gorduras totais máximo: 3g.	PACOTE	4.144
42	SEQUILHO DE COCO: produto composto por no mínimo : amido de milho, açúcar cristal, gordura de palma, mandioca desidratada, flocos de coco, sal refinado iodado, aroma idêntico ao natural de coco, ferro mineral, zinco mineral, vitamina E, vitamina A, fermentos, emulsificantes lecitina de girassol e goma xantana . Deverá ser isento de lactose, glúten, corantes artificiais e conservantes. Embalagem: filme de polipropileno contendo 400g. Validade: 12 meses, contados da data de fabricação. Valores nutricionais em 30g: valor energético: máximo 123kcal, carboidratos: máximo 25g, gordura total: máximo 3g, vitamina A mínimo de 238mcg, vitamina E mínimo de 4mg, ferro mínimo de 4mg, zinco mínimo de 3mg, e sodio maximo de 18mg.	PACOTE	30
43	BISCOITO POLVILHO RICO - Descritivo: Contendo no mínimo Polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, farinha de linhaça dourada e sal. Embalagem: Saco plástico contendo no mínimo 80g Validade: mínimo de 4 meses.	PACOTE	3.700
44	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER COM GERGELIM ISENTO DE LACTOSE produto composto por no mínimo Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gergelim, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos e fermento biológico, lecitina de soja e melhorador de farinha. Deverá ser isento de lactose. Informação Nutricional na porção de 30g: Valor energético máximo de 133Kcal, Carboidratos máximo de 21g, Gorduras totais máximo de 3g, Fibra Mínimo de 0,5g. Validade mínima: 4 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: filme plastico contendo no mínimo 300g.	PACOTE	740
45	BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE, DE GLÚTEN, DE PROTEÍNA DO LEITE, DE AÇÚCARES, SOJA E OVOS produto composto por no mínimo Farinha de arroz integral, fécula de mandioca, gordura de palma, amido de milho, cacau alcalinico em pó, ameixa desidratada, pagente de massa polidextrose, aroma de cacau com baunilha. Deverá ser adoçado com stevia. Tipo cookie. Informação Nutricional na porção de 30g: Valor energético máximo de 128Kcal, Carboidratos máximo de 25g, Gorduras totais máximo de 5g, Fibra Mínimo de 2g, vitamina E minimo de 2mg. Validade mínima: 4 meses a contar da data de fabricação. Embalagem: filme plastico contendo no mínimo 300g.	PACOTE	37
LOTE 4 - PANIFICADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
46	PÃO HOT-DOG ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: produto composto por no mínimo: Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, sal refinado gordura vegetal hidrogenada, propionato de cálcio, fermento biológico, glúten melhoradores de farinha (amido de milho, estabilizante estearoil-2- lactil lactado de cálcio, polisorbato 80, carbonato de cálcio e ácido ascórbico), emulsificante polisorbato 80	KG	11.840



	ecomplexo de minerais (A, B1, B2, B3, B6, D, Ferro, Zinco e Manganês) e água. 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 em 80g: carboidratos máximos: 29g, proteínas mínimas: 3,5g, gorduras totais máximo: 2g, fibra alimentar mínimo: 0,5g, vitamina A mínimo: 90mcg, vitamina B1 mínimo: 0,3mg, vitamina B2 mínimo: 0,20mg, vitamina B3 mínimo: 2,5mg, vitamina B6 mínimo: 0, 2mg, vitamina D mínimo: 0,7 mcg, ferro mínimo: 2,3mg, zinco mínimo: 1,3mg, cálcio mínimo: 57mg, manganês mínimo: 0,6mg		
47	BISNAGUINHA INTEGRAL COM QUINOA E CHIA, COM VITAMINAS E MINERAIS: produto composto por no mínimo: 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). 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 em 50 gramas: carboidratos máximos 36g, proteínas mínimo 4,8g, fibra alimentar mínimo 2,2g, Vitamina A. mínimo: 85mcg, vitamina B1 mínimo 0,2mg, vitamina B2 mínimo: 0,1mg, vitamina B3 mínimo: 2mg, vitamina B6 mínimo 0,1mg, vitamina D mínimo: 0,45 mcg, ferro mínimo: 1,3mg, zinco mínimo: 1,27mg, cálcio mínimo: 41mg, manganês mínimo: 0,20mg.	KG	1.628
48	PÃO DE FORMA TRADICIONAL: produto composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, óleo vegetal, fermento biológico, glúten, sal, farinha de soja, podendo conter outros ingredientes permitidos por legislação. Embalagem: saco plástico de polietileno, resistente, fechado com capacidade para 400 gramas. Valores nutricionais em 50 gramas: valor energético máximo 142 kcal, carboidratos máximo 28g, proteínas mínimo 4g, gorduras totais máximo 2,3g, fibra alimentar mínimo: 1g. Com validade mínima de 10 dias a partir da data de fabricação.	KG	111
49	MINI BOLO SEM RECHEIO SABORES DIVERSOS: produto composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, amido, fermentos químicos (pifosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), sal, conservador propionato de cálcio. Aroma idêntico ao natural correspondente ao sabor do mini bolo. Valores nutricionais em 40 gramas: valor energético máximo: 145 kcal, carboidratos máximo: 24g, proteínas mínimo: 2,3g, gorduras totais máximo: 5,5g. Acondicionado em sacos/filme de polipropileno, selado contendo 1 unidade de 40 gramas com validade de no mínimo 20 dias a partir da data de Fabricação, disponíveis nos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja.	KG	10.360
50	MINI BOLO SEM RECHEIO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABORES DIVERSOS: produto composto por no mínimo: Farinha de arroz, óleo vegetal, ovo, maltodextrina, amido modificado de milho, sal, edulcorante natural maltitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico e ésteres de ácidos graxos de propileno glicol, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pifosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico, umectante sorbitol, conservante ácido sórbico, aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, acidulante ácido láctico, carbonato de cálcio, fosfato monocalcico monohidratado e vitaminas (B5, B6, B1, B9, D3 e B12). Embalagem primária: filme plástico contendo 40 gramas, com validade de no mínimo 120 dias a partir da data de fabricação. Valores nutricionais em 40 gramas para todos os sabores: valor energético máximo: 110 kcal, carboidratos máximo: 20g, proteínas mínimo: 1,5g, gorduras totais máximo: 5g e sódio máximo: 120mg.	KG	592
51	PÃO ISENTO DE GLÚTEN, DE LACTOSE, DE PROTEÍNAS DO LEITE E DO OVOS : produto composto por no mínimo: água, amido de milho, farinha de arroz, fibra vegetal, azeite de girassol, proteína de soja , fermento biológico, sal, fibra de cítricos, açúcar. ácido cítrico, podendo conter outros ingredientes permitidos por legislação. Embalagem: saco plástico de polietileno, resistente, fechado com capacidade para no mínimo 200 gramas. Com validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação.	KG	15
LOTE 5 - SUCOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
52	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR DE CAJÚ: ingredientes mínimos: suco integral de caju, água, suco concentrado de caju, acidulante: ácido cítrico, aroma idêntico ao natural, estabilizantes: goma xantana e celulose 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 5 partes de água. Com no mínimo 10,0% de suco Após diluição.	UNID	1.184
53	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA: ingredientes mínimos: água, suco concentrado de uva, suco concentrado de maçã, acidulante: ácido cítrico, aroma natural, conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, corante: antocianina e antiespumante: polidimetilsiloxano. Não contém glúten. Embalado em frasco de 500 ml com validade de no mínimo 04 meses a partir da data de fabricação	UNID	1.332



	com rendimento de a cada 1 parte de suco para 2 partes de água. Com no mínimo 34,4% de suco após diluição.		
54	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MANGA: ingredientes mínimos: água, suco de manga, suco concentrado de maçã, estabilizante: goma xantana, acidulante: ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, aroma natural e antiespumante Não contém glúten. 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 no mínimo 26,0% de suco após diluição.	UNID	1.184
55	BEBIDA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS: composto por no mínimo: água, açúcar, suco concentrado ou polpa da fruta, ácido cítrico, vitaminas A, B6, B9, B12, C, D e E, minerais: cobre, ferro e zinco. Sabores: laranja, maracujá, morango, tutti- frut e uva. Contendo canudo acoplado. Valores nutricionais em 200 ml: valor energético: máximo 110 kcal, carboidratos: máximo 28g, vitamina a: mínimo 175mcg, vitamina b6: mínimo 0,3mg, vitamina b9: mínimo 118mg, vitamina b12 mínimo 0,70mcg, vitamina c mínimo de 12mg, vitamina d: mínimo de 1mcg, vitamina e: mínimo de 2mg, cobre: mínimo de 265mcg, ferro: mínimo de 4mg, zinco: mínimo de 2 mg. embalagem: tetra pack, individual contendo 200ml. valores nutricionais em 200ml: validade mínima: 10 meses a contar de fabricação.	UNID	37
LOTE 6 - FÓRMULAS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
56	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS INDICADA PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA, COM PREBIÓTICOS, ARA, DHA E NUCLEOTÍDEOS: Composto por no mínimo proteínas do soro de leite, lactose, leite desnatado, maltodextrina, óleos vegetais, fibras alimentares (galactooligosacarídeos), óleo de peixe, nucleotídeos, enriquecida com ferro, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isenta de sacarose e glúten. Embalado em lata de 400 ou 800g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATAS	1.258
LOTE 7 – PRODUTOS PARA RECHEIO E REFRIGERADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
57	MARGARINA DE CONSISTÊNCIA CREMOSA COM SAL, contendo no mínimo: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado, emulsificantes, conservador, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: BHT e EDTA cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. Valores nutricionais em 10g: valor energético máximo: 72 kcal, gorduras totais máximo: 8g. 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.	KG	2.146
58	REQUEIJÃO POTE, composto por no mínimo Creme de leite, massa coalhada, manteiga, leite integral em pó, sal, podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação e não descaracterizem o produto exceto amido. Embalagem: pote contendo no mínimo 400g. Validade: mínimo 4 meses. Valores nutricionais em 30g: proteína mínimo 5g, Cálcio mínimo 55mg, sódio máximo máximo 71mg.	UNID	3.700
59	PATÊ DE FRANGO: ingredientes mínimos: água, frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal, ovo em pó integral e outros ingredientes permitidos por legislação que não descaracterizem o produto, Isento de glúten e aditivos. Com textura adequada para espalhamento em pães, biscoitos e torradas. Devendo conter para cada porção de 100g: Carboidratos Máximo de 6g, proteínas mínimas de 7g e Gorduras totais máximo de 26g. Embalagem: Pouch de filme laminado de pet, alumínio, nylon e polipropileno, pesando de 160 a 300g. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. VALIDADE mínima de 10 meses.	KG	7
60	REQUEIJÃO SEM LACTOSE composto por no mínimo Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e enzima lactase), cloreto de sódio (sal), enzima lactase, estabilizante e conservadores sorbato de potássio e nisina. Embalagem: pote ou bisnaga contendo no mínimo 200g. Validade: mínimo 2 meses.	UNID	22
LOTE 8 – PRODUTOS DE CONFEITARIA E MISCELANIA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
61	LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação do leite, adicionado de leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e açúcar podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação e não descaracterizem o produto; embalagem apropriadas de acordo com a legislação vigente em lata/embalagem cartonadacom 395gramas; validade de 12 Meses a contar da data de fabricação com 70% de validade na data de entrega.	UNID	14
62	CHOCOLATE GRANULADO: obtido com no mínimo: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, cacau em pó e xarope de glicose. Acondicionado em saco plástico atóxico. Pesando entre 100g a 150g; validade mínima de 04 meses a contar da data de fabricação.	PACOTE	22
63	COCO RALADO ÚMIDO: obtido por processo Tecnológico adequado produto composto através de coco ralado, açúcar, sal, umectante e conservado. Isento de impurezas, sujidades e ranço; Embalagem plástica apropriada com 100 gramas; com no mínimo 70% de validade na data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução	PACOTE	111



	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.		
64	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE: composto com no mínimo, amido de milho, açúcar, polvilho doce, ovo em pó, leite em pó integral, óleo vegetal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, fermento químico, albumina em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, soro de leite em pó, aroma natural de chocolate, corante natural de caramelo e espessante goma xantana. Sem glúten. Valores nutricionais em 40g sódio no máximo: 195mg, proteína mínimo de 3,7g, fibra mínimo de 3g. Embalagem: saco de bopp metalizado contendo 1 kg. Validade: 8 meses a contar da data de fabricação.	KG	15
65	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE MILHO COM COCO: composto com no mínimo, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, maltodextrina, ovo em pó, óleo vegetal refinado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, milho desidratado em pó, coco ralado, fermento químico, leite em pó, sal refinado, aroma coco e corante tartrazina. Contém glúten. Valores nutricionais em 100g: valor energético no máximo: 413 kcal, carboidratos no máximo: 80 g, proteínas no mínimo: 7 g, gorduras totais no máximo: 9g, sódio no máximo: 570mg. Embalagem: saco de bopp metalizado contendo 1 kg. Validade: 8 meses a contar da data de fabricação	KG	15
66	DOCE DE LEITE: composto por: leite, açúcar, glicose, aromatizante (essência de baunilha), conservador sorbato de potássio. Valores nutricionais em 100g: valor energético máximo: 310 kcal, carboidratos máximo: 55g, proteínas mínimo: 7,5g, gorduras totais máximo: 7,5g e sódio máximo: 120mg. Embalagem: pote de polietileno contendo de 400 a 1.000 gramas com validade De no mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.	KG	18
67	AMEIXA PRETA SECA características: ameixa seca, sem semente, desidratada, obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta), de consistência própria e umidade máxima de 25%, com ausência de sujidades, parasitas. conservante sorbato de potássio. isenta de glúten. embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, termoselada, com capacidade de 150 a 250 gramas. validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela anvisa e mapa.	PACOTE	37
68	UVA PASSA PRETA características: uva passa desidratada, obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta), de consistência própria e umidade máxima de 25%, com ausência de sujidades e parasitas. isenta de glúten. embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, pcte termoselada, com capacidade de 150 a 250 gramas. validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela anvisa e mapa.	PACOTE	148
69	GELATINA composto por colágeno animal, neutro, sem conservantes e corantes artificiais, e sem aroma. isento de açúcar, glúten e gordura trans. embalagem primária: plástica, atóxica hermeticamente fechada, com capacidade entre 500 gramas e 1kg do produto. validade mínima de 10 meses a partir da data de fabricação. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela anvisa e mapa.	KG	22
70	CACAU EM PÓ 32% composição mínima de ingredientes: cacau em pó solúvel (32%) e açúcar. Embalagem primária: plástica atóxica, resistente, termoselada, com capacidade de 500g a 1 kg (máximo). validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela anvisa e mapa	KG	148
LOTE 9 – MASSAS ALIMENTÍCIAS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
71	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO: produto composto por no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 285 kcal, carboidratos máximo 62g, proteínas mínimo 8g, fibra alimentar mínimo 1,4g, isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.	KG	2.664
72	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENE: produto composto por no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Podendo ou não conter ovos. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 285 kcal, carboidratos máximo 62g, proteínas mínimo 8g, fibra alimentar mínimo 1,4g, isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação	KG	2.664
73	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA: produto composto por no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 285 kcal, carboidratos máximo 62g, proteínas mínimo 8g, fibra alimentar mínimo 1,4g, isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.	KG	167
74	MACARRÃO INTEGRAL FONTE DE FIBRAS TIPO MINI FUSILI: produto composto por no mínimo: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido	KG	9



	fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo, podendo conter outros ingredientes permitidos por legislação. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 283kcal, carboidratos máximos de 55g, proteína mínimo de 12g, fibras mínimas de 6,5g. Isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.		
75	MACARRÃO INTEGRAL FONTE DE FIBRAS TIPO FUSILI: produto composto por no mínimo: Farinha de trigo integral, 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 clara de ovo, podendo conter outros ingredientes permitidos por legislação. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 283kcal, carboidratos máximos de 55g, proteína mínimo de 12g, fibras mínimas de 6,5g. Isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.	KG	9
76	MACARRÃO COM OVOS TALHARIM: massa alimentícia seca, composta com no mínimo: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo de 284kcal, carboidratos máximo de 56g, proteínas mínimo de 12g, fibra mínimo de 5g. Isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo	KG	37
77	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, urucum e emulsificante. Valores nutricionais em 80g valor energético máximo 288kcal, carboidratos máximos de 65g, proteína mínimo de 5,8g. Isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.	KG	19
78	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHAS: produto composto por no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Podendo ou não conter ovos. Valores nutricionais em 80g: valor energético máximo 285 kcal, carboidratos máximo 62g, proteínas mínimo 8g, fibra alimentar mínimo 1,4g, isento de sujidades, parasitas. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação	KG	104
LOTE 10 – MOLHOS, CONSERVAS E CONDIMENTOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
79	MILHO VERDE EM CONSERVA: produto resultante do cozimento de grãos de milho imersos em líquido de cobertura, processado por tecnologia adequada. Embalagem: lata de folha flandres contendo 170 gramas de peso líquido drenado com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.	LATAS	74
80	ERVILHA VERDE EM CONSERVA: produto resultante do cozimento de grãos de ervilha, imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada. Embalagem: lata de folha flandres contendo 1700 gramas de peso Líquido drenado com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.	LATAS	29
81	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 mínima : ervilha, batata, cenoura. Embalagem: lata de folha flandres contendo 170 gramas de peso líquido Drenado com validade de 24 meses a partir da data de fabricação.	LATAS	29
82	MOLHO DE TOMATE COM PEDAÇOS DE TOMATE: composto por no mínimo tomate, açúcar, amido modificado, cebola, sal, salsa. 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 12 meses da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	UNID.	666
83	SAL IODADO EXTRA REFINADO: com alto grau de pureza; composto de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante ins-535, não contém glúten; embalagem primária 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.	KG	2.516
84	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; não deverá conter gorduras trans, e não deverá conter glúten. Rico em ômega 6 e fonte de ômega 3, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica (frasco plástico) contendo 900 ml;	FRASCO	6.660
85	ALHO TRITURADO, PICADO, PROCESSADO, SEM SAL: produto composto por alho próprio para o consumo, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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. Contendo ácido cítrico, embalado em potes plástico com no mínimo 1 kg, hermeticamente fechado e lacrado. Com validade de 06 meses a partir da data De fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	KG	3.478
86	VINAGRE DE FRUTA MAÇÁ: composto de fermentado acético de vinho de maçã, água potável e conservador ins 224.com acidez de 4% sem glúten; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica contendo 750 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02,	FRASCO	2.146



	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 30 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de Validade na data de entrega.		
87	MAIONESE TRADICIONAL: emulsão cremosa tradicional obtida a partir de Água, óleo de soja, amido modificado, vinagre, ovo, sal refinado, acidulante ácido fosfórico, estabilizante goma xantana, conservador sorbato de potássio, aromatizante, sequestrante EDTA, edulcorante sucralose, corante beta caroteno. Consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característicos; Valor nutricional em 12g: valor energético máximo: 15kcal, carboidratos máximo: 1g, lipídeos máximo: 2g e sódio máximo: 100mg. Embalagem primária 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.	UNID.	22
88	MAIONESE TRADICIONAL: emulsão cremosa tradicional obtida a partir de Água, óleo de soja, amido modificado, vinagre, ovo, sal refinado, acidulante ácido fosfórico, estabilizante goma xantana, conservador sorbato de potássio, aromatizante, sequestrante EDTA, edulcorante sucralose, corante beta caroteno. Consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característicos; Valor nutricional em 12g: valor energético máximo: 15kcal, carboidratos máximo: 1g, lipídeos máximo: 2g e sódio máximo: 100mg. Embalagem primária apropriada (balde) contendo 3kg, com validade de no mínimo 07 meses a partir da data De fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	KG	22
89	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.	FRASCO	8
90	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 100 gramas.	PACOTE	22
91	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 100 gramas; com validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	PACOTE	111
92	EXTRATO DE TOMATE, Produto de primeira qualidade, resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. Composto por polpa de tomate, açúcar e sal. Não poderá conter amido. Não poderá conter glúten. Poderá conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação e não descaracterizem o produto. Características: cor vermelha, massa mole, consistência de colher, brix 18. Embalagem íntegra contendo 1kg a 2kg Valores nutricionais em 30g: carboidrato máximo 5 g, proteína mínimo 0,5 e fibra mínimo 0,5g.	KG	74
93	TEMPERO A BASE AZEITE, composto por no mínimo óleos vegetais, azeite de oliva, cebola, alho. Isento de ranço, substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas. Valores nutricionais em 13ml: valor energético máximo de 119 kcal, gorduras totais máximo de 13g. Embalagem: garrafa de vidro contendo 500ml.	FRASCO	29
94	TEMPERO COMPLETO, produzido com amido de milho, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal, alho em pó, cebola em pó, aipo em pó, alecrim em pó, aroma natural de alho e cebola. Embalagem: saco de bopp metalizado contendo 1kg. Validade: no mínimo 10 meses. Valores nutricionais em 5g: Proteína mínimo de 0,2g, sódio máximo de 245mg.	KG	29
95	POLPA DE TOMATE INGREDIENTES: polpa de tomate e tomate. características preparadas com frutos maduros selecionados, são, limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processos defeituosos. isento de glúten. embalagem primária: embalagem plástica, tipo sache, resistente, atóxica e termossoldada, com capacidade de no mínimo 1,020kg. validade mínima de 12 meses da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela anvisa emapa.	KG	5.920
96	COLORIFICO: características produto constituído pela mistura de fubá com urucum em pó e óleo vegetal; isento de sujidades e outros materiais estranhos. isento de aditivos químicos e sal. isento de glúten e de gordura trans. embalagem primária: plástica, atóxica e lacrada contendo capacidade de 500 gramas, até no máximo 1 kg; validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade. na data de entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela Anvisa e mapa.	KG	37
97	LOURO EM FOLHAS: CARACTERÍSTICAS: folhas de louro desidratadas saudáveis, inteiras, sem apresentar manchas, pragas ou doenças. embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica de com no máximo 10gr. validade mínima de: 180 dias após a data de fabricação na data de entrega. com 70% de validade na data de entrega. suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e aos proced. administrativos determinados pela avisa e mapa.	PACOTE	59



LOTE 11 – ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
98	SALSICHA CONGELADA , composto por no mínimo carne mecanicamente separada de ave, carne bovina , água, miúdos suínos, proteína de soja, amido e corante urucum. Peso unitário: 50g. Embalagem: saco de polietileno resistente, resistente ao transporte e armazenamento contendo de 3kg a 5kg. Prazo de validade mínimo de: 90 dias a partir da data de fabricação com no mínimo 70% de validade na entrega. Valores nutricionais em 50g: carboidratos máximos: 4g, proteínas mínimo: 6g; gorduras totais máximo: 19g.	KG	5.328
99	SALSICHA DE PERU , composto por no mínimo carne mecanicamente separada de peru, carne de peru, água, proteína de soja, gordura de peru, amido, sal, açúcar, corante: urucum. Peso unitário: 50g. Embalagem: saco de polietileno resistente, resistente ao transporte e armazenamento contendo no mínimo 500g . Prazo de validade mínimo de: 90 dias a partir da data de fabricação com no mínimo 70% de validade na entrega. Valores nutricionais em 50g: carboidratos máximos: 4g, proteínas mínimo: 6g; gorduras totais máximo: 19g.	KG	59
100	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA : produto composto com no mínimo: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja, amido, cebola em pó, sal, alho em pó, salsa desidratada. Valores nutricionais em 80g: valor energético: máximo 185kcal, carboidratos máximo 7g, proteínas mínimo 11,5g gorduras totais: máximo 13g. Embalagem: saco de polietileno resistente e atóxico, apropriado para contato direto com alimentos com peso de 1kg a 2kg. Prazo de validade: 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias congelado em temperatura de -12° ou abaixo, contados da data de fabricação.	KG	59
101	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E FATIADA produto composto com no mínimo: carne suína, água, toucinho suíno, carne mecanicamente separada de suíno, carne mecanicamente separada de aves, proteína de soja, sal, temperos e especiarias. Valores nutricionais em 50g: valor energético máximo: 160kcal, proteínas mínimo: 6g. Embalagem contendo no mínimo 1 kg com validade mínima de 04 meses a partir da data de fabricação.	KG	44
102	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA : produto composto com no mínimo: carne de frango, água, especiarias, Valores nutricionais em 50g: valor energético máximo: 120 kcal, carboidratos máximo: 10g, proteínas mínimo: 5g, embalagem: pacote de polietileno com no mínimo 1 kg. validade mínimo de: 90 dias a partir da data de fabricação com no mínimo 70% de validade na entrega.	KG	44
103	CARNE MOIDA A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL produto composto com no mínimo: Água, proteína concentrada de soja, óleo vegetal, proteína isolada de soja, óleo de coco, cebola e alho, sal, fibra de soja, corantes e aroma natural. Valores nutricionais em 100g: valor energético: máximo 89kcal, carboidratos máximo 3g, proteínas mínimo 11g gorduras totais: máximo 6 g, fibra alimentar mínimo de 10g. Embalagem: apropriado para contato direto com alimentos com peso de 200g a 250g. Prazo de validade mínimo: 260 dias congelado em temperatura de -12° ou abaixo, contados da data de fabricação.	KG	30
104	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO : composto com no mínimo: carne mecanicamente recuperada de frango, farinha para empanar (farinha de trigo fortificado com ácido fólico e ferro, amido de milho, sal, açúcar, fermento e urucum) solução ligante, pele de frango, gordura vegetal, água (máx 7%), farinha de arroz, fécula de mandioca, sal refinado, cebola e alho em pó, aromatizante natural óleo de cebola. Tipo chickens. Valores nutricionais em 130g: valor calórico: máximo 320 kcal, carboidratos máximo 25 g, proteínas mínimo 14 g gorduras totais: máximo 20 g. Embalagem em saco de polietileno apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 2 a 3 kg. Validade: mínimo de 4 (quatro) meses em temperatura de -12°c a -8°c, contados da data de fabricação.	KG	30
LOTE 12 – CARNE BOVINA IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
105	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS IQF : Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, em cubos, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 3% de gordura e validade de 12 meses. Embalagem: Plástica, saco de polietileno, atóxico, transparente, com vedação termossoldada e peso de 01 kg a 02 kg.	KG	7.500
106	CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS IQF : Carne bovina de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, em tiras/iscas padronizadas, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, e Máximo de 3% de gordura e isento de veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ósseos ou outros tecidos inferiores, com validade de 12 meses. Embalagem: Plástica, saco de polietileno, atóxico, transparente, com vedação termossoldada e peso de 01kg a 02 kg.	KG	7.533
107	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF : Carne bovina de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, moído, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, e Máximo de 3% de gordura e isento de veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ósseos ou outros tecidos inferiores, com validade de 12 meses. Embalagem: Plástica, saco de polietileno, atóxico, transparente, com vedação termossoldada e peso de 01kg a 02 kg.	KG	7.607



108	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF. Carne bovina de primeira qualidade, tipo patinho em cubos, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, acrescida de ora-pro-nobis, congelado por tecnologia IQF, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a - 12°C. ou mais frio. Rótulo: Conforme legislação vigente	KG	74
109	CARNE BOVINA PATINHO EM BIFES IQF: carne bovina, obtida do corte patinho, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, proporcionados e adicionados cenoura e vagem, tipo bife a role. Não deveser ser fechado com palitos ou quaisquer outros objetos perfurantes. Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 20g; gorduras totais máximo: 5g; fibra mínimo de 4g. Embalagem primária de polietileno, de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos peso líquido de 1 a 2 kg. Conservação: temperatura de -12° a -18°C. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	KG	44
110	CARNE BOVINA MUSCULO EM CUBOS OU RODELAS IQF: carne bovina, obtida do corte musculo, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações características microbiológicas de acordo com a resolução RDC 12, de 02/01/2001, da anvisa. Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 20g; gorduras totais máximo: 7g; gorduras saturadas máximo: 3g; Embalagem primária de polietileno, de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos peso líquido de 1 a 2 kg. Conservação: temperatura de -12° a -18°C. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	KG	44
111	CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES IQF: carne bovina, obtida do corte lagarto, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações características microbiológicas de acordo com a resolução RDC 12, de 02/01/2001, da anvisa. Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 20g; gorduras totais máximo: 10g; gorduras saturadas máximo: 3g; Embalagem primária de polietileno, de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos peso líquido de 1 a 2 kg. Conservação: temperatura de -12° a -18°C. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	KG	44
112	FIGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO, Miúdo bovino, proveniente de corte do Fígado bovino em iscas de aproximadamente 6x1x1cm, com aspecto próprio, firme e não pegajoso, com cheiro e sabor próprio, isento de manchas esverdeadas, sujidades, parasitas e larvas. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, validade de no mínimo 2 meses. Embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico de baixa densidade, contendo 01 a 02 quilos em cada embalagem e reembalado em caixa de papelão ondulado contendo de 10 kg a 12kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.	KG	44
113	CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE HAMBURGUER, 100% carne bovina in natura, peças que deverá pesar entre 50gr e 60gr, congelados individualmente. Ingredientes: carne bovina. Não poderá conter sal, soja e corantes de quaisquer natureza, amidos, féculas e espessantes. 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). Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 15g; gorduras totais máximo: 7g; Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. aprovada para contato direto com alimentos. prazo de validade: máximo 90dias. armazenamento: armazenar e conservar a temperatura de até – 18°C ou mais frio.	KG	44
114	CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE ALMONDEGA, 100% carne bovina in natura, peças que deverá pesar entre 15gr e 20gr, congelados individualmente. Ingredientes: carne bovina. Não poderá conter sal, soja e corantes de quaisquer natureza, amidos, féculas e espessantes. 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). Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 20g; gorduras totais máximo: 7g; Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. aprovada para contato direto com alimentos. prazo de validade: máximo 90dias. armazenamento: armazenar e conservar a temperatura de até – 18°C ou mais frio.	KG	3.552
115	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS IQF: obtida do corte de coxão mole, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada com especiarias naturais (isento depimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescidos de legumes (30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Valores nutricionais em 100g: valor energetico maximo 240 kcal, proteínas mínimas: 23g; gorduras totais máximo: 8g; gorduras saturadas máximo: 2g. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, peso líquido de 1kg a 3kg, com legumes embalados separadamente, mesmo estando dentro do pacote da carne. Validade mínima de 8 meses armazenado a -12°C ou mais frio.	KG	74
LOTE 13 – CARNE DE FRANGO IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
116	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCA IQF- filé de peito, retirando os ossos, cartilagens,	KG	11.840



	pele e gorduras, cortado no formato de iscas medindo aproximadamente 2x2x7cm. Valores nutricionais em 100g: valor energetico: máximo 135 kcal, gorduras totais: máximo 8g, proteínas mínimo 16 g, sódio máximo: 69mg. Embalagem primária: plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos em pacotes de 1 a 2 kgs. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.		
117	FILÉ DE SOBRECOPA DE FRANGO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF: produto obtido do corte da sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm até 4x4. Valores nutricionais em 100g valor energetico: máximo 180 kcal, gorduras totais: máximo 13 g, proteínas mínimo 16 g, sódio máximo: 98 mg. Embalagem primária: plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos em pacotes de 1 a 2 kgs. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	KG	9.362
118	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF: produto obtido da da parte interna do peito de frango, elaborado de acordo com os valores assegurados da qualidade, retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras. Valores nutricionais em 100g valor energetico: máximo 130 kcal, gorduras totais: máximo 5g, proteínas mínimo 18 g. Embalagem primária: plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos em pacotes de 1 a 2 kgs. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação e com no mínimo 70% de validade na data de entrega.	KG	59
119	CARNE MOIDA CONGELADA DE FRANGO: composto por: 50% peito moído e 50% sobrecoxa moída. processado na forma redonda com peso unitário de 20 a 25 gramas, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Contendo no mínimo a carne de frango (peito 50% e sobrecoxa 50%), cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho em flocos, e páprica doce. Deverá ser isento de glúten e alergênicos. Embalagem em saco de polietileno de baixa densidade de 1kg a 2kg Valores nutricionais em 100g: valor calórico: máximo 162 kcal, proteínas mínimo 21g gorduras totais: máximo 3g. Embalagem em saco de polietileno apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 2 a 3 kg. Validade: mínimo de 10 meses em temperatura de -12°C a -8°C, contados da data de fabricação.	KG	59
120	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCA COM LEGUMES: produto composto com no mínimo: Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em iscas, sem adição de temperos, aditivos e conservantes, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescidos de legumes(30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Fermentação característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF. Valores nutricionais em 100g: valor energético: máximo 186 kcal, proteínas mínimo 24g gorduras totais: máximo 6g. Embalagem em saco de polietileno, com peso líquido de 1 a 2 kg. Validade: 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, congelado em temperatura de -18°C ou mais frio, contados da data de fabricação	KG	59
121	CARNE MOIDA FORMATADA DE FRANGO , 100% carne DE frango in natura, peças que deverá pesar entre 15gr e 25gr, congelados individualmente. Ingredientes: carne de frango. Não poderá conter sal, soja e corantes de quaisquer natureza, amidos, féculas e espessantes. 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). Valores nutricionais em 100g: proteínas mínimas: 16g; gorduras totais máximo: 7g; Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. aprovada para contato direto com alimentos. Validade: 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, congelado em temperatura de -18°C ou mais frio, contados da data de fabricação.	KG	59
LOTE 14 – CARNE SUÍNA IN NATURA			
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTDE ANUAL
122	PERNIL SUÍNO EM CUBOS: Carne de suíno, obtida do corte de pernil em cubos, com aproximadamente 24mm x 24mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. Em uma porção de 100g deve conter máximo de 190kcal e mínimo de 18g de proteína. A embalagem deverá ser em sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 5kg. Produto com congelamento tipo IQF. Validade mínima de 12 meses a menos -12C°.	KG	4.070
123	PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES: produto composto com no mínimo: Carne de suíno (70%), obtida do corte pernil em cubos, com aproximadamente 24mm x 24mm,, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, sem adição de temperos, aditivos e conservantes, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescidos de legumes (30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem	KG	59



	excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF. Valores nutricionais em 100g: valor energético: máximo 240 kcal, proteínas mínimo 24g gorduras totais: máximo 6g. Embalagem em saco de polietileno, com peso líquido de 1 a 2 kg. Validade: 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, congelado em temperatura de -18°C ou mais frio, contados da data de fabricação		
124	CARNE SUINA TEMPERADA TIPO PERNIL EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF. Carne suína proveniente de corte de pernil, na forma de tiras, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ósseos e outros tecidos inferiores. Contendo carne suína, páprica, alho, cebola, mostarda, limão, alecrim, cebolinha, salsa, orégano, tomilho e colágeno hidrolisado e ora-prónobis. Não poderá conter GLÚTEN e pimenta. Com no máximo 5% de gordura. Validade de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 05kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.	KG	59
125	PERNIL SUÍNO MOIDO: Carne de suíno, obtida do corte de pernil moído, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. Em uma porção de 100g deve conter máximo de 190kcal e mínimo de 18g de proteína. A embalagem deverá ser em sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 5kg. Produto com congelamento tipo IQF. Validade mínima de 12 meses a menos - 12°C.	KG	118

12. LOCAIS DE ENTREGA E REGRAS PARA RECEBIMENTO

12.1. As entregas serão solicitadas através de pedido realizado pelo fiscal ou gestor do contrato, através de e-mail, com o descritivo dos itens e respectivos quantitativos de acordo com a necessidade de cada unidade, considerando as entregas ponto a ponto. As entregas correrão por conta e risco da proponente vencedora, e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante.

12.2. As entregas serão realizadas ponto a ponto conforme solicitação, no prazo de até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido, sendo que a entrega de produtos estocáveis deverá acontecer a cada 10 (dez) dias e a entrega de produtos refrigerados semanalmente, no horário das 07:00 às 11:30 e das 12:40 às 16:40hs.

12.3. Não haverá limite de quantidade mínima para cada entrega ou limite de entregas por semana.

13. ESPECIFICAÇÕES DE GARANTIA

13.1. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a contratada se obriga a reparar a falha e, se houver necessidade, substituir os produtos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem quaisquer ônus para o Município de Itupeva.

MÔNICA OLIVEIRA DA SILVA
Secretária Municipal de Educação



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

PROCESSO Nº 5781-8/2024

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, CPF nº _____, representante legal da empresa _____ (razão social da empresa), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei, que conheço as especificações do objeto do Pregão Eletrônico nº 005/2025 e os termos constantes no edital e seus anexos, e que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências para realização das entregas ali contidas. **DECLARO**, ainda, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do supracitado, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Cidade, XX de XXXXX de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa)



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

PROCESSO Nº 5781-8/2024

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, CPF nº _____, representante legal da empresa _____ (razão social da empresa), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas e, por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo §§ 4º e seguintes da Lei supracitada.

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

Cidade, XX de XXXXX de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa)



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

PROCESSO Nº 5781-8/2024

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, CPF nº _____, representante legal da empresa _____ (razão social da empresa), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei que a empresa não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, 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.

Cidade, XX de XXXXX de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa)



ANEXO V
DECLARAÇÃO GERAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

PROCESSO Nº 5781-8/2024

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, CPF nº _____, representante legal da empresa _____ (razão social da empresa), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei:

- a)** Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.
- b)** Que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- c)** Que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
- d)** Que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP).
- e)** Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.
- f)** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.
- g)** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88.
- h)** Que, em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49.

Cidade, XX de XXXXX de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa)



ANEXO VI

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

(NÃO IDENTIFICADA)

À PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPEVA
PROCESSO N° 5781-8/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2025

LOTE ...						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA /	UNID DE MEDIDA	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
...
VALOR TOTAL POR LOTE					...	
LOTE ...						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA /	UNID DE MEDIDA	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
...
VALOR TOTAL POR LOTE						

- Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (Edital);
- Declaramos que a proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura da sessão pública;
- Declaramos que o prazo de entrega e condições de pagamento, serão conforme exigidos do instrumento convocatório (Edital);
- Declaramos conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação;
- Declaramos que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I – Termo de Referência;
- Declaramos que estamos sob o Regime de Tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014. **(Somente na hipótese de o licitante ser microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP).**



ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/2025 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ITUPEVA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, TENDO POR OBJETO a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PONTO A PONTO, DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5781-8/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

Pelo presente instrumento contratual, de um lado o **MUNICÍPIO DE ITUPEVA**, Estado de São Paulo, entidade jurídica de direito público, inscrita no CNPJ nº 45.780.061/0001-57, com sede nesta cidade, à Rua Eduardo Aníbal Lourençon, nº 15 – Pq. das Vinhas, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pela Secretária Municipal de Educação, **Sra. MONICA OLIVEIRA DA SILVA**, portadora da cédula de identidade RG nº [REDACTED] e inscrita no CPF nº [REDACTED], e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, estabelecida a Rua XXXXXXXXXXXXXXX, nº XXX, Bairro XXXXXXX, XXXXXXX/XX, CEP: XX.XXX-XXX, Telefone: (XX) XXXX-XXXX, neste ato representado pelo **Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da cédula de identidade nº XX.XXX.XXXX-X e inscrito no CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominado **CONTRATADO** resolvem celebrar contrato, que será regido pelas cláusulas a seguir expostas.

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto do presente contrato é a Contratação de empresa especializada para fornecimento, ponto a ponto, de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, conforme termo de referência, bem como proposta do CONTRATADO, insertos às fls. XX/XX e XX/XX, respectivamente, do processo supra.

4. DAS NORMAS REGENTES:

2.1. O presente contrato está vinculado ao Pregão Eletrônico nº 005/2025, Processo Administrativo nº 5781-8/2024, ao Termo de Referência e à proposta apresentada pelo contratado, regendo-se por suas cláusulas e, em legislação geral, pela Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 3.601, de 28 de abril de 2023.

3. DA VIGÊNCIA:

3.1. O prazo de vigência deste contrato será de 60 (sessenta) meses, contados de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.



4. DO REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO:

4.1. O regime de execução deste contrato é a empreitada por preço unitário, em que a execução do serviço contratado se dá por preço certo de unidades determinadas.

5. DA FONTE DE RECURSOS:

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato onerarão os recursos orçamentários e financeiros reservados em: **07.01.12.365.24.2081.339030** e **07.361.24.2080.339030**.

6. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1. A entrega dos materiais, quando solicitada pela Secretaria de Educação, correrá por conta e risco da proponente vencedora.

6.2. As entregas serão solicitadas através de pedido realizado pelo fiscal ou gestor do contrato, através de e-mail, com o descritivo dos itens e respectivos quantitativos de acordo com a necessidade de cada unidade, considerando as entregas ponto a ponto. As entregas correrão por conta e risco da proponente vencedora, e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante.

6.3. A entrega do material, deverá ser ponto a ponto mediante solicitação do Gestor, no prazo de até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido, sendo que a entrega de produtos estocáveis deverá acontecer a cada 10 (dez) dias e a entrega de produtos refrigerados semanalmente, no horário das 07:00 às 11:30 e das 12:40 às 16:40hs.

6.4. A contratada deverá realizar entrega dos gêneros ponto a ponto (em cada unidade escolar), de acordo com a relação das unidades escolares abaixo:

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
CEMEB - VICTÓRIA CÔMODO RAYMUNDO FERNANDES	Avenida Emilio Chechinato, 95 – Jd. Alegria
CEMEB - PROFª. THERESA ANGELINA LOURENÇON	Rua Felício Falco, 145 – Vl. São João
CEMEB - PROFª. MARIA STELA SALES IZZO	Rua Pedro Ferreira dos Santos, 291 – Pq. das Hortênsias
CEMEB – CLEUSA BARBI	Rua José Barbi, 100 – Bairro da Mina
CEMEB - PREFEITO JOSE DE OLIVEIRA	Rua Mairinque, 715 – Residencial Pacaembu I
CEMEB - CATHARINA REINHOLZ SABÓ	Fazenda Rio da Prata, - Bairro Moinho
CEMEB - MÁRIO COVAS	Rua D. Pedro I, 184 – Vila Independência
CEMEB - JOSÉ LEME DO PRADO FILHO	Rua São Sebastião, 265 – Bairro Santo Antonio
CEMEB - MARIA JOSÉ DE MELO	Rua Augusto Cavedini, 1701 – Bairro Monte Serrat
CEMEB - VEREADOR LAERTE RETONDO	Rua Geraldo Ferraz, 528 – Nova Monte Serrat
CEMEB – JOSÉ EGÍDIO	Rua Alfredo Vaz Cerquinho, 730 - Cafezal I
CEMEB - CÁSSIO BUSSAB	Rua Luiz Correa Leite Filho, 635 – Bairro Santa Eliza
CEMEB - JACOB VICTOR LEVIS	Rua Indaiá, 50 – Bairro do Guacuri
CEMEB - JOSÉ PATRIGNANI	Estrada Velha de Itu, 1623 – Bairro Nova Era
CEMEB - ABILIO BETELLI	Estrada Das Paineiras, 2400 – Bairro Medeiros
CEMEB - JARDIM VITÓRIA	Rua Plínio Cordeiro e Silva, 68 – Bairro Jardim Vitória
CEMEB - MADRE PAULINIA	Rua José Alves, 555 – Jd. Ana Luiza
CEMEB - PROFª. NILMA ERNESTA CORTELLAZZI TARTALHA	Rua 06, 70 – Residencial São José
CEMEB - MONTEIRO LOBATO	Rua Fortunato Condini, 500 – Vila São João
CEMEB – APARECIDA PICKES	Rua Maria Anunciata Poli de Souza, 149 – Rio das Pedras
CEMEB - CATARINA MOLONHONE PESSINI	Rua Felício Falco Guimarães, 335 – Vila São João
CEMEB - IRACEMA PESSINI RAYMUNDO	Rua Prof. Deolinda Silveira Camargo, 176 – Jd. São Vicente
CEMEB - MARISA BASTON OLIVEIRA	Rua D, 281 – Pq. Das Hortênsias
CEMEB - PÁSCHOA SOMBINI SAI	Rua João Gonçalves Lopes, 120 – Pq. Das Hortênsias
CEMEB - NOSSA SENHORA DE LOURDES	Rua Augusto Gonçalves, 50 – Santa Fé
CEMEB - IOLANDA FELIPE CARLOS	Rua Francisco Cardoso Silva, 80 – Santa Fé



CEMEB - NEIDE MARIA VIGUETTI CHECCHINATO	Rua Mairinque, 215 – Residencial Pacaembu
CEMEB - CONCEIÇÃO FEROLDI POLLI	Avenida Francisco Nakasato, 355 – Bairro da Chave
CEMEB - VIRGINIA TOSI POLI	Rua Plínio Cordeiro da Silva, 20 – Monte Serrat
CEMEB - RENATO FOGA	Rua José Lourenço Filho, 119 – Bairro Rio das Pedras
CEMEB – GUANABARA	Avenida Guanabara, 47 – Jardim São Vicente
CEMEB – TERRA BRASÍLIS	Rua Anambé, nº 532, Terra Brasília
CEMEB – VEREADOR EDICARLOS CANDIANI LUNA	Estrada Municipal Duílio Sai, 1321 - Bairro da Lagoa
APAE	Rua José Virillo, 90 – Portal Santa Fé
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	Profª Deolinda Silveira de Camargo - S/N - Jardim São Vicente

6.5. Se por ventura ocorrer alguma inauguração de unidade escolar dentro do período de vigência do referido contrato, esta obrigatoriedade estará assegurada.

6.6. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a contratada se obriga a reparar a falha e, se houver necessidade, substituir os materiais no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem quaisquer ônus para o Município de Itupeva.

6.7. As entregas deverão ser acompanhadas de 02 (duas) vias da Nota Fiscal, contendo o número do Contrato e o Sistema de Cobrança (em carteira ou bancário - especificando o banco, agência e número da conta neste último caso).

6.8. Os recebimentos provisório e definitivo se darão conforme o Capítulo IV (artigos 178 á 180) do Decreto Municipal nº 3.601/2023.

7. DO VALOR A SER PAGO PELO OBJETO:

7.1. Pelo objeto deste contrato, o contratante pagará ao contratado o valor total de **R\$ XXX,XX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), conforme itens relacionados na tabela abaixo:

LOTE X – XXXX						
ITEM	PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD.	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
...

7.1.1. As especificações e condições do objeto contratado se darão conforme edital e termo de referência.

7.2. No preço total referido na cláusula anterior, já estão incluídos os tributos incidentes sobre a transação, fretes e demais despesas para a execução do contrato, não cabendo ao contratante nenhum outro ônus.

8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

8.1. O pagamento dos valores devidos em razão dos contratos firmados pela Administração Municipal ocorrerá em no máximo 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação pelo contratado (Decreto Municipal nº 3.601/2023, artigo 182).

8.1.1. Para os contratos de fornecimento, será considerada a data do adimplemento da obrigação pelo contratado a data da entrega do bem e, nos demais contratos, a conclusão da atividade ou o último dia do ciclo de medição, conforme o caso.

8.2. O prazo de pagamento será suspenso nos casos em que for atestado expressamente pelo fiscal do contrato o não cumprimento total da obrigação contratual.

8.3. Caso o descumprimento contratual seja parcial, será liberado o pagamento da parcela incontroversa.



8.4. Caso o contratado deixe de cumprir a obrigação de emissão de nota fiscal dentro do prazo de pagamento, a Administração Municipal aguardará a entrega da nota fiscal para autorizar o pagamento, que deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias contados da entrega da nota fiscal.

8.5. A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado, para retificação ou substituição, sendo que os trâmites para o pagamento se reiniciarão a partir da data de sua reapresentação.

8.6. PARA FINS ESPECÍFICOS DE PAGAMENTO, a cada emissão de Nota Fiscal a beneficiária deverá apresentar, ao fiscal do contrato, 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.

8.7. A Nota Fiscal será atestada pelo fiscal do contrato e/ou servidor responsável pelo recebimento dos produtos, encaminhada ao Secretário responsável pela pasta para autorização e encaminhada à Secretaria Municipal de Fazenda para pagamento.

8.8. 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.

8.9. A nota fiscal deverá conter ainda o número do Contrato e número da Nota de Empenho.

8.10. Nos casos de multas aplicadas ao contratado, os valores serão descontados dos pagamentos seguintes, desde que tenha ocorrido o julgamento do recurso no processo administrativo.

8.11. O fiscal do contrato comunicará previamente ao contratado a ocorrência de eventual atraso no pagamento, indicando os motivos e a perspectiva de regularização, com a data provável de pagamento, quando possível.

9. DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO:

9.1. Após 12 (doze) meses de vigência contratual os preços poderão ser reajustados, com periodicidade anual, tendo data-base vinculada à data do orçamento estimado, adotando a variação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) sobre o valor correspondente às parcelas do objeto cujo pagamento ainda não tenha sido realizado, ou índice que se mostrar mais vantajoso para a Administração.

9.2. Caso ainda não estejam disponíveis os valores dos índices necessários, serão considerados os últimos índices já disponíveis que correspondam ao mesmo período desejado.

9.3. O reajuste de valores, correspondentes às parcelas do objeto entregues ou prestadas após o prazo original, será concedido apenas quando não configurado atraso.

9.4. A formalização do reajuste será realizada por apostilamento contratual.

9.5. Caso o valor do contrato seja alterado em razão da concessão de reequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente e imprevisível, do qual decorra o reequilíbrio geral do valor do contrato, inclusive relacionado a perdas inflacionárias, a data-base para o próximo reajuste contratual passará a ser a data de início dos efeitos do reequilíbrio concedido.

9.6. O gestor do contrato terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para responder o pedido de reajustamento de preços, contados a partir do recebimento do pedido.

10. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:



10.1. O valor do contrato poderá ser alterado em razão da concessão de reequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente e imprevisível, do qual decorra o reequilíbrio geral do valor do contrato, inclusive relacionado a perdas inflacionárias.

10.2. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por meio de termo aditivo e, quando em favor da contratada, dependerá de prévia solicitação e demonstração de que a(s) ocorrência(s) inviabiliza(m) a execução do contrato nos termos inicialmente ajustados, por meio de documentos pertinentes e suficientes, acompanhados das memórias de cálculo.

10.2.1. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro será encaminhado ao gestor do contrato, que analisará a comprovação dos fatos e verificará a compatibilidade com os preços de mercado.

10.2.2. O gestor do contrato terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para julgar o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, a partir do recebimento do pedido ou dos documentos complementares, se forem requisitados.

10.2.3. Analisado o pedido e verificada a real alteração do custo suportado pelo contratado, o gestor do contrato, se manifestará pela procedência total ou parcial do pedido.

10.2.4. Nos casos de manifestação procedente, o processo será encaminhado à Secretaria Municipal de Fazenda, para autorização no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.2.5. Após autorização da Secretaria Municipal de Fazenda, o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro será encaminhado à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos e Fundiários para manifestação no prazo de 10 (dez) dias úteis.

10.2.6. Após manifestação da Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos e Fundiários, se o reequilíbrio for admitido, o pedido será devolvido ao gestor do contrato ou da ata de registro de preços para formalização do aditivo contratual no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.3. Formalizado o reequilíbrio econômico-financeiro, este produzirá efeitos retroativos à data do fato gerador, devendo, as subseqüentes notas fiscais emitidas pelo contratado e os pagamentos realizados pelo contratante, observar os novos valores.

10.4. Nos casos de reequilíbrio econômico-financeiro em favor do contratante, será apresentado ao contratado memória de cálculo com o decréscimo de valor, com proposição de redução do contrato, que deverá ser realizada por acordo entre as partes.

10.5. Na hipótese de não ser possível o acordo entre as partes, o contrato será rescindido, sem ônus para nenhuma das partes.

10.5.1. A concessão do reequilíbrio econômico-financeiro alterará a data-base para reajuste contratual para a data de início dos efeitos do reequilíbrio concedido.

10.6. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

11.1. Constituem obrigações do contratado:

11.2. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, **não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.**

11.3. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.



11.4. Com relação aos produtos a serem entregues, a empresa a ser contratada deverá apresentar Ficha Técnica de todos os itens, contendo no mínimo: Descrição do produto, marca, nº de registro (quando houver), lista de ingredientes, rotulagem, informações nutricionais e validade, conforme RDC nº 259 de 2002 e RDC nº 26 de 2015 da ANVISA. Deverá ser comprovado o Registro no MAPA dos gêneros alimentícios, conforme exigido por lei, quando aplicável; para todos os itens.

11.5. Apresentar todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada.

11.6. Os produtos a serem entregues deverão estar dentro da faixa de validade estabelecida para cada produto de acordo com o termo de referência.

11.7. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.8. No que se refere ao transporte de produtos: Apresentar a Licença de funcionamento da Vigilância Sanitária, em nome da empresa terceirizada declarada pela licitante (se for o caso), emitido pelo órgão competente, dentro da validade, indicando em suas atividades o transporte de alimentos. No caso de o transporte ser realizado por empresa terceirizada, a empresa licitante deverá apresentar DECLARAÇÃO firmada por seu responsável legal, informando os dados da empresa prestadora de serviços.

11.9. Os gêneros não perecíveis, devem ser transportados em carro/ caminhão tipo baú, devidamente armazenado em caixas plásticas limpas e sob paletes. Já os gêneros perecíveis devem ser transportados em carro/caminhão tipo baú refrigerados, sendo que a temperatura de transporte deve assegurar a qualidade do produto de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Na evidência de não atendimento do exposto acima a contratante poderá devolver a mercadoria, uma vez que não se encontra nas condições de qualidade exigidas.

11.10. O veículo de transporte também deve estar devidamente higienizado assegurando a qualidade dos produtos a serem entregues.

11.11. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

11.12. Garantia de qualidade dos alimentos:

11.12.1. Exigir que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente e pelos órgãos reguladores competentes.

11.12.2. Estabelecer que a empresa seja responsável por substituir ou reembolsar produtos que não estejam de acordo com as especificações de qualidade acordadas.

11.12.3. Garantia de conformidade com as normas sanitárias: Exigir que a empresa cumpra todas as normas e regulamentações sanitárias aplicáveis à produção, armazenamento e transporte de alimentos.

11.12.4. Realizar inspeções periódicas para verificar o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

11.12.5. Garantia de entrega pontual: Estabelecer prazos de entrega claros e exigir que a empresa cumpra rigorosamente os horários acordados para a entrega dos produtos.

11.12.6. Prever penalidades contratuais para casos de atraso na entrega e mecanismos de compensação para garantir o abastecimento das unidades escolares.

11.12.7. Garantia de capacidade de atendimento: Verificar a capacidade produtiva e logística da empresa para garantir que ela seja capaz de atender à demanda de todas as unidades



escolares.

11.12.8. Estabelecer cotas mínimas de fornecimento e prever medidas para garantir o abastecimento em casos de aumento repentino da demanda.

11.12.9. Garantia de conformidade com as especificações do contrato: Especificar claramente todas as condições e requisitos do contrato, incluindo quantidade, qualidade, embalagem e prazos de entrega dos produtos.

11.12.10. Exigir que a empresa cumpra integralmente as especificações do contrato e prever penalidades para casos de descumprimento.

11.12.11. Garantia de suporte pós-venda: Exigir que a empresa forneça suporte técnico e assistência pós-venda para resolver quaisquer problemas relacionados aos produtos ou à entrega.

11.12.12. Estabelecer um canal de comunicação direto com a empresa para reportar eventuais problemas e solicitar assistência técnica.

11.13. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões determinadas pelo contratante nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11.14. Comunicar ao fiscal do contrato, de imediato, qualquer ocorrência que impeça a execução regular de suas obrigações.

11.15. Atender às determinações do fiscal do contrato, destinadas ao regular cumprimento do contrato.

11.16. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato.

11.17. Declarar o descumprimento das condições de habilitação, sob pena de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.18. Manter contato com o contratante sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência, que deverão ser registrados e confirmados por escrito no prazo de 3 (três) dias úteis.

11.19. Manter atualizado, durante a vigência do presente contrato, o endereço, número de telefone fixo e celular, correio eletrônico e nome do representante legal com poder de decisão.

11.20. É obrigação da contratada cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, ao longo de toda a execução do contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

12.1. Constituem obrigações do contratante:

12.1.1. Realizar o empenho da respectiva dotação orçamentária.

12.1.2. Publicar o contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas.

12.1.3. Comunicar ao contratado a publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas.

12.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, registrando as eventuais ocorrências.

12.1.5. Comunicar imediatamente ao contratado qualquer defeito ou deficiência que venha a constatar, referente à execução do objeto deste contrato.



12.1.6. Informar alterações no cronograma, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

12.1.7. Responder a todas as reclamações ou solicitações do contratado no prazo de 60 (sessenta) dias, exceto nos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, cujo prazo específico está previsto na cláusula 10ª e, nos pedidos de reajuste, cujo prazo específico está previsto na cláusula 9ª.

12.1.8. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias para o cumprimento das obrigações por parte do contratado.

13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

13.1. A efetiva gestão e fiscalização das obrigações ora contraídas pelo CONTRATANTE competirão à Secretaria Municipal de Educação.

13.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei nº 14.133/2021 e os atos normativos regulamentares correspondentes, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

13.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

13.5. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome das pessoas eventualmente envolvidas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

13.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

13.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

13.9. O presente contrato será gerido pela Sra. **STÉFANI CAROLINE DELBONI**, portadora da cédula de identidade RG nº [REDACTED] e inscrita no CPF nº [REDACTED], e-mail: stefani.delboni@itupeva.sp.gov.br, telefone para contato (11) XXXX-XXXX, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como do Decreto Municipal nº 3.601/2023.

13.10. A fiscalização do contrato será realizada pelo Sra. **MARIA CLARA MORETTO**, portadora da cédula de identidade RG nº [REDACTED] e inscrita no CPF nº [REDACTED], e-mail: maria.moretto@itupeva.sp.gov.br, telefone para contato (11) XXXX-XXXX, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como do Decreto Municipal nº 3.601/2023, ao qual competirá velar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no edital, na proposta da contratada e no instrumento contratual.

13.10.1. Fica indicado a Sra. **STÉFANI CAROLINE DELBONI**, portadora da cédula de identidade RG nº [REDACTED] e inscrita no CPF nº [REDACTED], para atuar como suplente do fiscal do presente contrato, na impossibilidade da Sra. **MARIA CLARA**



MORETTO, em exercer a sua função por algum motivo.

13.11. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1. As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual.

14.1.1. O descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas sujeitará o licitante, signatário da ata ou o contratado à aplicação das penalidades de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

14.1.2. A aplicação das sanções, levará em consideração a natureza, os prazos de execução do objeto e os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

14.1.3. A aplicação da sanção de advertência prevista no art. 156, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, será aplicada diretamente pelo fiscal do contrato, cabendo recurso administrativo no prazo de 15 (quinze) dias úteis ao gestor do contrato ou da ata de registro de preços, contados a partir da notificação da sanção, sem a necessidade de instauração de processo administrativo ou de comissão para apuração de responsabilidade.

14.1.4. A sanção multa será aplicada mediante instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, instaurado e conduzido pelo gestor do contrato, que notificará o contratado para a apresentação de defesa prévia, relatando as condutas ensejadoras da aplicação de multa, as provas que pretende produzir, caso necessárias.

14.1.5. As sanções de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública serão aplicadas mediante instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, conduzido por comissão processante formada por, no mínimo, 3 (três) agentes públicos, designados pelo Secretário Municipal de Gestão.

14.1.6. O licitante/contratado deverá ser notificado sobre a abertura do processo administrativo para apuração de responsabilidade para apresentação de defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, devendo indicar, já na defesa prévia, as provas que pretende produzir, caso necessárias.

14.1.6.1. Nos casos de contratos que gerem atestados de capacidade técnica aos profissionais responsáveis, o processo sancionatório deverá notificar também o responsável técnico, como processado, para apurar culpa grave ou erro grosseiro do profissional, tramitando o processo contra a pessoa jurídica e a pessoa física e sendo publicado, ao final, o resultado para cada responsável, para fins de aplicação do § 12 do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

14.1.7. Não havendo, após regular notificação, apresentação de defesa prévia dentro do prazo estipulado para sua defesa, o processo de penalidade prosseguirá de acordo com as informações constantes no processo.

14.1.8. A comissão processante poderá rejeitar o pedido de produção de provas, mediante decisão fundamentada, nos casos em que for manifestamente protelatório ou irrelevante para



o caso concreto.

14.1.9. Se houver aceitação do pedido de produção de provas, após a dilação probatória do processo deverá ser concedido novo prazo de 15 (quinze) dias úteis ao processado para apresentação de alegações finais.

14.1.10. A comissão processante poderá, ao final do processo administrativo, arquivar o processo ou aplicar a penalidade de multa ou impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva.

14.1.11. A sanção de multa poderá ser cumulada com a sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva ou com a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

14.1.12. Não poderá haver outro tipo de cumulação de sanção sobre o mesmo fato gerador.

14.1.13. Da decisão que aplicar multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, caberá recurso administrativo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

14.1.14. O recurso será dirigido ao gestor do contrato ou à comissão processante, conforme o caso, que terão o prazo de 5 (cinco) dias úteis para reconsiderar sua decisão ou encaminhar o recurso ao titular do órgão ou entidade demandante, que decidirá no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

14.1.15. O recurso terá efeito suspensivo da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final do titular do órgão ou entidade demandante.

14.1.16. Nos casos em que a conclusão da comissão processante for pela aplicação de penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, deverá ser encaminhado parecer conclusivo à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos e Fundiários para análise jurídica. Após a análise jurídica da Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos e Fundiários, o processo será encaminhado ao titular do órgão ou entidade demandante que decidirá pela aplicação da penalidade ou seu arquivamento, podendo devolver à comissão processante para corrigir eventuais irregularidades processuais ou para seu arquivamento.

14.1.17. Da decisão do titular do órgão ou entidade demandante que aplicar a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis à mesma autoridade, que deverá decidir no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

14.1.18. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

14.1.18.1. Interrompida pela instauração do processo de responsabilização;

14.1.18.2. Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

14.1.18.3. Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

14.1.19. O processo administrativo para apuração de responsabilidade que não for concluído dentro do prazo de 180 (cento e oitenta) dias tramitará com prioridade, inclusive para julgamento de eventuais recursos administrativos, e deverá ser concluído em, no máximo, 2 (dois) anos, sob pena de prescrição da pretensão punitiva.

14.1.20. Na hipótese de um mesmo licitante ou contratado ser sancionado com mais de 3 (três) multas pelo Município de Itupeva, mesmo que em contratos distintos, o Secretário Municipal de Gestão Pública deverá, considerando as informações dos gestores dos



contratos, avaliar a conveniência da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidade mais gravosa e extinção dos contratos vigentes.

14.1.21. Sobrevindo nova(s) condenação(ões) no curso do período de vigência da sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva ou de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, será somado ao período remanescente da sanção aplicada o tempo fixado na(s) nova(s) decisão(ões) condenatória(s), com o prazo total limitado a:

- 6 (seis) anos, no caso de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva; e
- 12 (doze) anos, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.1.22. A presente regra quanto à(s) nova(s) condenação(ões) no curso do período de vigência da sanção é válida para as sanções aplicadas por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública e somente para contratos oriundos de licitações distintas.

14.1.23. Após regular processo administrativo de aplicação da penalidade de multa, o sancionado deverá efetuar o respectivo pagamento da multa no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Administração. Findo este prazo, e não sendo constatado o pagamento, a multa será cobrada administrativamente, podendo ser compensada no primeiro pagamento seguinte à aplicação da pena, mesmo que em outros contratos, respondendo, igualmente, os pagamentos seguintes pela diferença dos valores no caso de o primeiro não suportar integralmente o ônus da penalidade.

14.1.24. Somente será admitida a retenção de pagamento de parcela adimplida para pagamento de multa após o trânsito em julgado do processo administrativo, limitada ao valor da multa devida.

14.1.25. Não havendo a quitação da multa e não sendo possível a compensação com outros pagamentos, o valor será descontado da garantia, se houver, ou cobrado judicialmente.

14.1.26. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante/contratado, o Município de Itupeva poderá abrir processo administrativo indenizatório para cobrar os valores remanescentes.

14.1.27. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas ao Prefeito Municipal, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

14.1.28. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Municipal, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.1.29. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itupeva e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública serão levadas a registro no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no Portal da Transparência mantido pela Controladoria-Geral da União, e no Cadastro de Impedidos de Licitar do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

14.1.30. O registro da sanção ocorrerá somente depois de proferida a decisão final da autoridade competente em relação a eventual recurso.



14.1.31. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado mediante pedido à Secretaria Municipal de Gestão Pública, exigidos, cumulativamente:

14.1.31.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

14.1.31.2. Pagamento da multa;

14.1.31.3. Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

14.1.31.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

14.1.31.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste item

14.1.32. A declaração de inidoneidade exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, nos termos do artigo 35, § 1º, do Decreto Municipal 3.601/2023.

14.1.33. A resposta ao pedido de reabilitação deverá ocorrer no prazo de até 20 (vinte) dias úteis.

15. DAS FORMAS DE COMUNICAÇÃO ENTRE CONTRATANTE E CONTRATADO:

15.1. É facultada a qualquer das partes, a solicitação de reunião, prevista no art. 153 do Decreto Municipal nº 3.601/2023.

15.2. O contratado deverá comunicar-se com o contratante através do fiscal do contrato e seu substituto, em regra por e-mail, sendo admitidos outros meios de comunicação, desde que posteriormente formalizado no processo.

15.3. Todas as reclamações ou solicitações da contratada serão respondidas no prazo de até 30 (trinta) dias.

15.3.1. O prazo de resposta será suspenso em caso de solicitação de informações ao contratado pelo contratante, sendo retomado somente quando obtida a informação.

16. DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:

16.1. O contratante, por intermédio do gestor do contrato, acompanhará a manutenção das condições de habilitação pelo contratado, cabendo ao contratado informar, no prazo de 15 (quinze) dias, a mudança da sua situação, sob pena de infração equiparada à declaração falsa, com a correspondente instauração de procedimento administrativo sancionatório e aplicação de sanção.

16.2. A ausência ou omissão de declaração por parte da contratada corresponde, para todos os efeitos, à declaração da manutenção das condições de habilitação, não sendo necessário verificar a regularidade por meio da exigência de documentos ou da consulta a certidões, salvo no caso de prorrogação da vigência do contrato.

16.3. Nas hipóteses em que houver alteração de condição de habilitação:

16.3.1. O contratado deverá providenciar a regularização no prazo de 30 (trinta) dias, contados da ocorrência que gerou o não atendimento da condição de habilitação; e

16.3.2. Será aplicada multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.

16.4. O contratante poderá diligenciar as condições de habilitação da contratada e aplicar sanção de



declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por 4 (quatro) anos e de 6 (seis) meses pelo descumprimento da obrigação de informar a mudança da sua situação.

17. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO:

17.1. A extinção do presente contrato será regulada pelas normas previstas nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

17.2. Este contrato também poderá ser extinto quando o contratante não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem, desde que atendidas as condições do § 1º do art. 106 da Lei nº. 14.133/2021.

17.3. A extinção do contrato deverá ser formalmente motivada nos autos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.4. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva do contratante, o contratado será ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, bem como terá direito aos pagamentos das parcelas executadas até a data da extinção do contrato.

17.5. Na extinção do contrato determinada por ato unilateral, o contratante poderá reter dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos sofridos e das multas aplicadas, desde que já apurados em processo administrativo.

18. DO FORO:

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

Itupeva, XX de XXX de 2025.

MONICA OLIVEIRA DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

EMPRESA:

Nome

Cargo:

CPF: XXX.XXX.XXX-XX - **RG:** XX.XXX.XXX-XX

STÉFANI CAROLINE DELBONI

Gestora do Contrato

MARIA CLARA MORETTO

Fiscal do Contrato