

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

PREÂMBULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 56/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 12093/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 14/08/2026 às 08h00min ATÉ 28/08/2026 às 08h00min.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 31/08/2026 às 10h00min.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos exclusivamente na plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com/>.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 2.352, de 19 de agosto de 2025, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE, com modo de disputa “ABERTO”, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações, em atendimento da Secretaria Municipal de Educação.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de referência;

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO III – Quantitativo e valor estimado;

ANEXO IV – Modelo de declaração conjunta;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Minuta de Contrato;

ANEXO VII - Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da lei complementar nº. 123/06 e art. 4º da Lei 14.133/21.

ANEXO VIII – Termo de Ciência e Notificação;

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a contratação de empresa para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios estocáveis, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

2.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

2.3. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no site da BLL COMPRAS, disponível no endereço: <https://bll.org.br/cadastro-para-fornecedores/> para acesso ao sistema eletrônico e operacionalização.

2.4. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no sistema, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.5. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa do certame.

2.6. Em caso de dúvida de como proceder para acessar, realizar o upload, anexar documentos e operar o sistema eletrônico, o fornecedor deve fazer uso dos canais de atendimento do provedor do sistema eletrônico disponíveis em: <https://bll.org.br/>, e no endereço eletrônico contato@bll.org.br ou pelo telefone (41) 3097-4600.

2.7. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos nesse edital.

2.8. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de

apoio, darão sequência ao processo de Pregão.

2.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento

2.10. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://bllcompras.com/>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Publicas - PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, e pelo telefone (11) 4164- 5500 ramal 5442.

2.11. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data fixada para a realização do Pregão por meio de site Eletrônico, exclusivamente, através de acesso na <https://bllcompras.com/>.

2.12. Os questionamentos e/ou pedidos de esclarecimentos, enviados fora do local e/ou prazo estipulado neste edital, não serão conhecidos.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

3.1.1. DOS CONSÓRCIOS

3.1.2. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio:

3.1.3. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15. da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

(a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

(b) não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

(c) somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

3.1.4. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.5. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

3.1.6. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas no CONTRATO.

3.1.7. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

3.1.8. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

3.1.9. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante a PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

3.1.10. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO.

3.2. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

3.3. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;

3.5. Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

3.6. Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7. A vedação de que trata este subitem estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.9. Que sejam empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.10. A critério da administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.15 e 3.16 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. O disposto nos itens 3.15 e 3.16 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

3.12. Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.13. O impedimento de que trata este subitem será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.14. Que mantenham 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.

3.15. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

3.17. Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

3.18. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da lei nº 14.133, de 2021;

3.19. Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no país;

3.20. Que sejam organizações da sociedade civil de interesse público (OSCIP), atuando nessa condição;

3.21. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração pública.

3.22. Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a administração pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

3.23. Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

3.24. Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

3.25. A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

3.26. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

3.27. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o

terceiro grau.

3.28. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da administração pública estadual direta ou indireta;

3.29. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e IV, do Art. 156, Lei n. 14.133/2021;

3.30. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

3.31. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

3.32. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da lei nº 14.133/2021.

3.33. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste edital e seus anexos e legislação aplicável.

3.34. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

4 DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

4.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, nas seguintes condições:

4.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

4.1.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

4.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.2. DECLARAÇÕES CONJUNTAS (ANEXO IV).

a) Declaração de está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório; (ANEXO IV).

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, 1 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (ANEXO IV).

c) Cumpre 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, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021. (ANEXO IV).

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021. (ANEXO IV).

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis; (ANEXO IV).

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital; (ANEXO IV).

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis. (ANEXO IV).

4.2.1. Para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada declaração de enquadramento como microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e Art. 4º da Lei nº 14.133/2021 (ANEXO VII).

4.3. DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA CONSISTE EM:

4.3.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados, atestando que a empresa tenha executado serviços similares, pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, com exigência de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo do serviço ofertado.

4.4. DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA CONSISTE EM:

4.4.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

4.4.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

4.4.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, sede da licitante, devendo compreender os Débitos Inscritos na Dívida Ativa.

4.4.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

4.4.5. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do "CRF" – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

4.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho

medi, nos termos do Título VII-Ad Consolidadaçã das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

4.4.6.1. Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

4.4.6.2. As certidões extraídas da Internet, deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

4.5. A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA CONSISTE EM:

4.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

a) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

4.5.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10 % do valor total estimado do(s) lote(s) que tiver ofertado.

4.5.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

4.5.3.1. A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração dos indicadores contábeis:

$$\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)} \geq 1,0$$

$$\text{ILC} = \text{AC/PC}$$

$$\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)} \geq 1,0$$

$$\text{ILG} = (\text{AC} + \text{RLP}) / (\text{PC} + \text{ELP})$$

$$\text{ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE)} \leq 0,5$$

$$\text{IE} = (\text{PC} + \text{ELP}) / \text{AT}$$

4.5.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

4.5.3.3. O balanço patrimonial, demonstração de resultados de exercício e demais

demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1.1. O licitante deverá enviar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do objeto ofertado, **com indicação do marca e modelo**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

5.1.2. O(s) arquivo(s) da proposta e a documentação deverá (ão) ser enviado (s) exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço: <https://bllcompras.com/>. no(s) campo(s) indicado(s) sem exigência de formato ou tamanho de arquivo.

5.1.3. Os documentos devem ser anexados após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

5.1.4. A Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexecutáveis.

5.1.5. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão comunicando, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

5.1.6. O julgamento das propostas será feito pelo valor GLOBAL de cada LOTE.

5.1.7. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

5.1.8. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o item na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

5.1.9. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

A. A etapa de envio de lances na seção pública durará 10 minutos e após isso será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

B. O valor mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu ultimo lance deverá ser de R\$ 0,01

5.1.10. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexeqüível poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

5.1.11. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

5.1.12. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis, conforme o item 16 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

5.1.13. Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) será atualizado na plataforma, comunicando o vencedor da disputa.

5.1.14. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

6. DA ABERTURA

6.1. A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

6.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

6.3. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

6.4. Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

6.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

6.6. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

6.7. O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

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

6.9. Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro (a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

6.10. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

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

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO, por lote, observados os valores estimados previstos nos itens de cada LOTE do ANEXO III deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

7.2. Serão desclassificadas as propostas:

7.2.3. Que não atendam às exigências formais e materiais previstas neste edital;

7.2.4. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021);

7.2.5. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no Anexo I - Especificação do objeto e quantitativos e

orçamento estimado, para o período de 12 (doze) meses.

7.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

8.1. Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos exclusivamente pelo sistema eletrônico através de acesso na plataforma <https://bllcompras.com/> **no prazo máximo de 4 (quatro) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

8.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 15 do edital, com base na Lei vigente.

8.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de até 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 16 deste edital.

8.4. Deverá ser apresentada juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no Anexo V do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E LAUDOS

9.1. A empresa vencedora deverá encaminhar as amostras dos produtos e toda documentação técnica em até **10 (dez) dias úteis**, após convocação na sessão pública deste Pregão, na embalagem primária, devidamente rotulada, ao Departamento de Licitações e Compras, localizado na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas – Carapicuíba/SP, aos cuidados da Sra. Leydiane Ferreira dos Santos, no horário das 08h00min às 17h00min.

Lista de itens a serem enviados como amostras;

- LOTE 1; Itens: 01, 03, 04, 05, 07, 08, 11, 13, 15, 16, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 e 28.

- LOTE 2; Itens: 01, 04, 05, 06, 07 e 08.
- LOTE 3; Itens: 01, 02, 03 e 04.
- LOTE 4; Itens: 02, 03, 04 e 05.
- LOTE 5; Itens: 01 e 02.
- LOTE 6; Itens: 01, 02, 03, 04 e 05.
- LOTE 7; itens: 01, 02, 05, 06 e 07.

9.2. No caso de reprovação de qualquer amostra a licitante será desclassificada para o lote, sendo convocadas as licitantes subsequentes para o mesmo lote.

9.3. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO - A licitante melhor classificada deverá apresentar junto às amostras os seguintes documentos referentes à qualificação técnica do produto:

9.3.3. Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura do responsável).

9.3.4. Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da licitante melhor classificada.

9.3.5. Laudos Bromatológicos, contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto.

Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou,
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

9.4. Fica atribuído à Comissão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a

exatidão dos dados informados. Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos, a licitante será desclassificada.

9.5. Juntamente com as amostras, deverão ser entregues a documentação técnica referente ao item 4.3 do termo de referência. O setor de alimentos, poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de mais amostras de produtos, caso necessário, sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

9.6. O Departamento de Alimentação Escolar poderá requisitar à licitante melhor classificada, a colaboração em treinamentos aos manipuladores de alimentos para que sejam dadas orientações sobre modo de preparo dos produtos.

9.7. Será responsabilidade da empresa contratada, manter o Departamento de Alimentação Escolar informado, quando houver mudanças de Registro de SIF ou de endereço do estabelecimento produtor.

10. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

10.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria requisitante.

10.2. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA - O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório. A empresa vencedora terá 15 (quinze) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias.

10.2.1. As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas-feiras, nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares, das 7h00min às 16h00min, nos locais descritos no ANEXO.

10.2.2. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

10.3. INSPEÇÃO - Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00min, para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, os mesmos serão recusados. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção

dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24h00min (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

10.4. ENTREGA - A Contratada deverá emitir um relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s) produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24 h.

10.5. TRANSPORTE- Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

11. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

11.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

11.2. O preço ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período aourado.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada na Ordem de Início.

12.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

12.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

12.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **SEME** n.º 141 – 08.02.12.122.0002.2.022.3.3.90.30.05.2000000 e n.º 177 - 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000 (Transferências e Convênios Federais).

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

14.1.1. Atender às solicitações feitas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

14.1.2. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

14.1.3. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

15.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;

15.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.4. Der causa à inexecução total do contrato;

15.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

15.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato,

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

15.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

15.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

15.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 14.2, 14.3, 14.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

15.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de morade 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

15.13. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

15.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

15.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

15.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

15.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

15.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

15.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui as outras.

15.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

16. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

16.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

16.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

16.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

16.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

17. DO RECURSO

17.1. Ao final da fase de disputa, a empresa que desejar recorrer contra decisões do comprador (a) poderá fazê-lo, no prazo de até 30 (trinta) minutos, manifestando sua intenção de recurso logo após a declaração de habilitado, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará a decadência do direito ao recurso e a adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

17.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

17.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras, pelo site <https://bllcompras.com/>.

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

17.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

18.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento do produto a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material utilizado na execução do serviço, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

18.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



18.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 13 de agosto de 2026.

Leydiane Ferreira dos Santos

Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios estocáveis.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O objetivo da aquisição dos gêneros estocáveis é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3. CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria requisitante.

3.2. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA - O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório. A empresa vencedora terá 15 (quinze) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias.

As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares, das 7h00 às 16h00, nos locais descritos no ANEXO.

Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24h00min (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

3.2. INSPEÇÃO - Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00min para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, os mesmos serão recusados. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas

nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

3.3. ENTREGA - A Contratada deverá emitir um relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s) produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24h00min.

3.4. TRANSPORTE- Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

4. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

4.1. A empresa vencedora deverá encaminhar as amostras dos produtos e toda documentação técnica em até 10 (dez) dias úteis, após convocação na sessão pública deste Pregão, na embalagem primária, devidamente rotulada, ao Departamento de Licitações e Compras, localizado na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas – Carapicuíba/SP aos cuidados da Sra. Leydiane Ferreira dos Santos, no horário das 08 às 16h.

Lista de itens a serem enviados como amostras;

- LOTE1; Itens: 01, 03, 04, 05, 07, 08, 11, 13, 15, 16, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 e 28.

- LOTE 2; Itens: 01, 04, 05, 06, 07 e 08.
- LOTE 3; Itens: 01, 02, 03 e 04.
- LOTE 4; Itens: 02, 03, 04 e 05.
- LOTE 5; Itens: 01 e 02.
- LOTE 6; Itens: 01, 02, 03, 04 e 05.
- LOTE 7; itens: 01, 02, 05, 06 e 07.

4.2. No caso de reprovação de qualquer amostra a licitante será desclassificada para o lote, sendo convocadas as licitantes subsequentes para o mesmo lote.

4.3. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO - A licitante melhor classificada deverá apresentar junto às amostras os seguintes documentos referentes à qualificação técnica do produto:

4.3.1. Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura do responsável.

4.3.2. Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da licitante melhor classificada.

4.3.3. Laudos Bromatológicos, contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou,
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

4.3.4. Fica atribuído à Comissão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados. Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos, a licitante será desclassificada.

4.3.5. Juntamente com as amostras, deverão ser entregues a documentação técnica referente ao item 4.3 deste termo de referência. O setor de alimentos poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de mais amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

4.3.6. O Departamento de Alimentação Escolar poderá requisitar à licitante melhor classificada, a colaboração em treinamentos aos manipuladores de alimentos para que sejam dadas orientações sobre modo de preparo dos produtos.

4.3.7. Será responsabilidade da empresa contratada, manter o Departamento de Alimentação Escolar informado, quando houver mudanças de Registro de SIF ou de endereço do estabelecimento produtor.

5. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

5.2. O preço ofertado será fixo e irreajustável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período aourado.

Entrega ponto a ponto, endereços:

	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
1	Ama – Ass. Mulheres Amigas Do Bairro Nh	Av: Itajubá, 328 – Jd. Parque Santa Tereza
2	Ass. De Moradores Vila Menk	Rua Restinga, 104 - Cidade Ariston
3	Ass. De Moradores Villa Menk (Cretti)	Rua Maria Catu, 200 - Vila Cretti
4	Comissão De Mães	Av: Amazonas, 270 – Cohab li
5	Fraternidade Assistencia Villa Cesámo (Fazendinha)	Rua Perola Do Oeste , 12 - Fazendinha
6	Fraternidade Assistencia Villa Cesámo (Jandaia)	Rua Aparecido Euzebio De Souza, 82 - Parque Jandaia)
7	Kolping Da Aldeia	R: Do Cabo, 20 – Jd Leonor Aldeia
8	Kolping Do Brasil 1º De Maio	Rua Suiça ,42 - Jd 1º De Maio
9	Kolping Estadual - Oke (Angélica)	Rua Kansas , 87 - Pq. Florida
10	Kolping São Lucas	Av: Inocência Seráfico, 2450 – Jd. Santo Estevão
11	Kolping São Paulo Apóstolo	Rua Rio Branco, 36 – Cohab li
12	Kolping Vila Dirce I	Av: Inocência Seráfico, 3.850 – Vila Dirce
13	Kolping Vila Dirce li	Rua Guanabara, 03 - Cohab li
14	Kolping Vila Menck	Estrada Do Adermo, 47 – Vila Menk
15	Ong Brasil Melhor	R: Renascença, 368 – Santo Estevão
16	Ong Crescer Com Saber (Nucleo)	Rua José Fortunato, 35 - Jardim Leopoldina
17	Ong Crescer Com Saber (Matriz)	Estrada Do Pequiá, 1.965 – Jardim Leopoldina
18	Pedacinho Do Céu (Matriz)	Av. Netuno, 10 – Jd Novo Horizonte
19	Pedacinho Do Céu(Aldeia)	Estrada Da Aldeinha, 712 - Aldeia De Carapicuíba
20	Pedacinho Do Céu(Jandaia)	Rua Benedita Dionizia,105 - Pq. Jandaia
21	Associação Moradores Da Vila Menck	Avenida Rui Barbosa, 2484 - Santa Terezinha
22	Emei Raquel Maria Da Conceição	Rua Sérgio Cardoso, 450 - Parque Santa Tereza
23	Leonildo Bryan	Rua Aquila, 75 – Jardim Novo Horizonte

24	Ademar Ferrari	Rua Serra Das Agulhas Negras, 199 – Jd Planalto
25	Algodão Doce	Rua Dona Linda – São Daniel
26	Emília Leite Figueiredo	Av José Fernandes Teixeira Zuza, 510 – Vila Cretti
27	Isaura Quércia	Av. Presidente Tancredo De A. Neves, 400 – Cohab V
28	Peter Pan	Rua Egeu, 247 – Cohab I
29	Deolinda Trimbolli Novello	Avenida Sul Americana, 41
30	Stella Maris	Av. Rui Barbosa, 2610 – Jd Sta Terezinha
31	Thomazia A. Montoro	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – Vi Silvianina
32	Abelhinha (Creche)	Av. São Paulo Apóstolo, 400 – Cohab li
33	Antônia Pereira De Magalhães	Rua Lizarda, 470 – Cidade Ariston
34	Arco Iris	Av. Victorio Fornasaro, 1491 – Vila Lourdes
35	Floresta Encantada	Rua Benedita Dionízia, 1226 – Pa Jandaia
36	Maria Eliana Zadra	Av. Pres. Tancredo Neves ,1111 - Cohab V
37	Ana Estela	Rua Monte Aprazível, S/N – Jd Ana Estela
38	Asas Da Imaginação	Rua Campo Ere, 3000 - Jd Tonato
39	Emei Vila Helena	Rua Vereador José Fernandes Filho, S/N
40	Carlos Wanderley	Rua Paraguaçu Paulista, 2847 – Jd Ana Estela
41	Carmelinda Chagas	Rua Ingá, 2 – Vila Cretti
42	Castelo Encantado	Av. Presidente Tancredo De A. Neves, 3500 – Cohab V
43	Celina Ferreira	Rua Tenente José Nogueira, 51a – Pq Jandaia
44	Cidade Ariston	Rua Gália, 669 – Cidade Ariston
45	Ciranda Da Criança	Rua Bervely, 55 – Pq Flórida
46	Evani T. Pierine	Estrada Dr. Miguel Ferreira, 44 – Jd Planalto
47	Gente Miuda	Av. Rui Barbosa, 2610 – Sta Terezinha
48	Letrinhas Mágicas	Rua Nova Prata, 110 – Cidade Ariston

49	Luiz Simplício De Andrade	Rua Oiticica, 19 - Vila Oliviana
50	Pequeno Aprendiz	Rua Jatobá, 272 – Vila Veloso
51	Seninha	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – Vi Freida
52	Tico-Tico	Rua Bias Forte, 90 - Cohab V
53	Argeu Silveira Bueno	Av. Presidente Tancredo De A. Neves – Cohab V
54	Edegar Simões	Rua Mirassol, 85 – Cidade Ariston
55	João Hornos Filho	Rua Capanema, 75 – Vila Cristina
56	Miguel Costa Junior	Estrada Egílio Vitorello, 2132 – Jd Angélica
57	Emef Maria Do Carmo Pereira Pinho (Ceeac)	Rua Serra De Santa Maria, S/N, Altos Santa Lucia.
58	Noemy Silveira Rudolfer	Rua Peruibe, 20 – Jd Sta Brígida
59	Emei Ricardo Cleto Faverssani	Rua Lizarda, 151 - Ariston
60	Emei Charles Francisco Pereira Meira	Rua Nova Prata, 80 - Cidade Ariston
61	Paraíso Das Crianças	R. Ten. José Nogueira, 333 - Prq Jandaia, Carapicuíba-Sp
62	Emei Maria Oliveira De Lima	Rua João Fasoli, 154 - 06343-000 - Jardim Marilu - Carapicuíba
63	Emei Maria Francisca Cardoso Sampaio	Pro Infância Na Rua Capanema, 39 - Vila Cristina
64	Emei Prof. Sueli De Vasconcelos	Rua Newton Macha Junior, 235 - Parque Jandaia
65	Emei Marlene Gallina Crepaldi	R. Do Estádio, 190 - Cj Hab Presidente Tancredo Neves
66	Emei Neuza Teixeira Marques	Rua Uchoa, S/N - 40 Casas
67	Centro De Formação Dos Professores	Av. Sandra Maria, 66 - Jardim Das Belezas, Centro
68	Emei Jomar	R. Egeu, 247 - Cj Hab Pres C Branco
69	Emei Nai Molina	R. Serra Agulhas Negras, 199 - Jardim Planalto - Carapicuíba

ANEXO II

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado por: Elaine Cristina Allbarelo de Góis, Auxiliar Administrativa na Secretaria Municipal de Educação, é a escolha da melhor solução para atender a necessidade da aquisição dos gêneros estocáveis é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

2. PREVISÃO NO PCA:

O município de Carapicuíba possui PCA (Plano de Contratações Anual) regulamentado e publicado, e a Contratação está prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA).

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

De maneira a atender à necessidade da contratação, com padrões mínimos de qualidade, que possibilitem a seleção da proposta mais vantajosa, segue a descrição e quantitativo, com as características gerais desejáveis, a fim de atender de forma satisfatória, o objeto a ser adquirido.

O objeto será fornecido pela contratada conforme solicitação da Secretaria de Educação, conforme o termo de referência.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

5. ESTIMATIVA DE VALOR

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A Secretaria de Educação precisa se utilizar da aquisição do material permitirá a garantia de uma infraestrutura adequada e melhores condições nos eventos, reuniões e treinamentos realizados pela Secretaria de Educação. A ausência do material poderá prejudicar o desenvolvimento destas atividades citadas.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O objeto poderá ser parcelado, conforme surgirem demandas. Todos os custos como frete, mão de obra e impostos decorrentes do parcelamento do objeto estão sob responsabilidade da empresa contratada.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Secretaria de Educação almeja com a futura contratação que a empresa cumpra fielmente com todas as exigências constantes no edital, com a entrega total do objeto solicitado e no prazo determinado para suprir a demanda e proporcionar maior segurança e conforto aos funcionários e alunos da rede de educação deste município.

A única solução para atender a demanda é a compra, onde após o processo licitatório ser finalizado, será obtido a proposta mais vantajosa e com as características que atendam de forma satisfatória o objeto desejado.

9. PROVIDÊNCIAS ANTERIORES À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

A contratação não demandará qualquer alteração na Secretaria de Educação.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não verificou-se neste estudo impactos ambientais que demandem providências por parte desta Secretaria.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Declaramos que a contratação pleiteada é viável e necessária para suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

ANEXO III

DAS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1.1	AÇÚCAR REFINADO - Sacarose obtida de do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados na ficha técnica do produto e embalagem primária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).	KG	20000	R\$ 6,20	R\$ 124.000,00
1.2	ADOÇANTE LIQUIDO SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO – SUCRALOSE - Ingredientes básicos: Água, sorbitol, edulcorantes:	UND	100	R\$ 25,23	R\$ 2.523,00

	Sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: Benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser frasco plástico, resistente, atóxico com vedação por tampa de rosca e lacre em PVC, contendo até 100ml. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.3	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS FONTE DE FIBRA - Alimento achocolatado em pó com malte e ovos fonte de fibra. Composição básica: açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado ou albumina desidratada, sal, aromatizante e antiumectante. Poderá conter outros ingredientes	KG	12000	R\$ 33,73	R\$ 404.760,00

	desde que não descaracterizem o produto. O produto não poderá ser alto em açúcares adicionados e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Proteína mínima: 0,7g/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1Kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 11 (Onze) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN nº 161 de 01/07/2022; RDC nº 623 de 09/03/2022; RDC nº 727 de 1º/07/2022; RDC nº 429 de 08/10/2020; IN nº 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes				
1.4	AMIDO DE MILHO - São os produtos amiláceos extraídos de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O amido de milho deverá ser de primeira qualidade e ser	KG	1600	R\$ 10,30	R\$ 16.480,00

	fabricado a partir de ingredientes isentos de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser com 400g de peso líquido.				
1.5	ARROZ POLIDO AGULHINHA, TIPO 1, LONGO FINO - Produto composto por arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, isento de sujidades e materiais estranhos, O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional. O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, O rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução	KG	100000	R\$ 38,16	R\$ 3.816.000,00

normativa nº 06, de 16/02/2009 – mapa e suas alterações posteriores. O produto deverá ser processado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, composição nutricional por porção de 50g: vct 175kcal a 185kcal, carboidratos 35g a 45g, proteínas 3g a 5g, fibras 0,5g a 1,5g, ferro 0,3mg a 0,9mg, vitamina E 0,8mg a 1,5 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoroso e sabor próprio. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima 390 dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termos soldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso				
--	--	--	--	--

	líquido de 5 kg (cinco quilogramas).				
1.6	CEREAL DE MILHO COM CHOCOLATE FORMATO ESFERICO - É o produto obtido a partir de Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de cacau em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter malte em pó, xarope de glucose, leite condensado em pó, óleo vegetal, sal, devendo conter vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina e Acido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco) declarados. O produto não poderá conter corantes artificiais e deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno, atóxico, resistente, flexível, transparente, vedado hermeticamente, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas).	KG	5000	R\$ 29,40	R\$ 147.000,00
1.7	CHOCOLATE EM PÓ COM MALTE E OVOS 70% CACAU – RICO EM FIBRA – Composição básica:	KG	15000	R\$ 48,51	R\$ 727.650,00

	Cacau em pó alcalino, açúcar, fibra polidextrose, extrato de malte e ovo integral desidratado ou albumina desidratada. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.				
1.8	CACAU 100% - Composição básica: Cacau em pó alcalino. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente	KG	11000	R\$ 54,43	R\$ 598.730,00

	e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.				
1.9	CANELA EM PÓ - Embalagem de 100g	UND	4600	R\$ 33,73	R\$ 155.158,00
1.10	ERVILHA SECA - TIPO 1 - Ervilha seca, tipo 1, constituído somente por grãos são provenientes da espécie Pisum sativum, L, que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extralimpo, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais que prejudiquem sua aparência	KG	500	R\$ 24,83	R\$ 12.415,00

	e qualidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, incolor, de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 500 g (quinhentos gramas).				
1.11	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO – Produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g; proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O	KG	20000	R\$ 17,10	R\$ 342.000,00

	produto deverá ter validade mínima de 6 meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser Bag de 3,0Kg a 4,1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.12	FARINHA DE AVEIA - Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i>, L.), beneficiada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de aveia deverá ser de primeira qualidade e ser fabricada a partir de ingredientes isentos de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06(seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45	KG	500	R\$ 34,76	R\$ 17.380,00

	(quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com capacidade para mínimo 170g (duzentos gramas) de peso líquido. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papel multifolhado, resistente, colada, identificada com o nome da empresa e as informações do produto. A embalagem terciária do produto deve ser caixa de papelão resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para aproximadamente 6 kg (seis quilogramas) e ter identificação da empresa e do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens secundárias e os limites da embalagem terciária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.13	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, SECA, FINA	KG	6000	R\$ 12,76	R\$ 76.560,00

TIPO 1 - Farinha de mandioca é o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de mandioca do grupo seca, classe fina e tipo 1 é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. O produto deverá ser composto por vegetais são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 3 (tres) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30				
--	--	--	--	--

	(trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes de 500 g (quinhentos gramas) hermeticamente fechado. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico lacrado com peso líquido de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.14	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Farinha de trigo é o produto obtido da moagem do grão trigo Triticum aestivum puro, limpo, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de trigo é o produto obtido da moagem do trigo sadio, devidamente limpo, moído, prensado, desmembrado, peneirado, seco à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá ser composto por	KG	700	R\$ 6,63	R\$ 4.641,00

	vegetais são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes de 1kg (um quilograma) hermeticamente fechado. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico lacrado com peso líquido de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.15	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 -Feijão comum; classe:	KG	55000	R\$ 15,20	R\$ 836.000,00

	cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.				
1.16	FEIJÃO PRETO COZIDO COM CARNE SUÍNA - Feijão preto, água, carne suína, cebola, alho, louro, manjerona, esterilizado processado em condições controladas de temperatura, tempo e condições sanitárias, dispensado de refrigeração para sua conservação, isento de aromatizantes, corantes, conservantes, saborizantes artificiais, aditivos, glutamato monossódico e pimenta. O produto deve ser obtido, processado,	KG	2000	R\$ 29,20	R\$ 58.400,00

	embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Características físico-química por 100g: proteínas mínimo de 9g; gorduras totais max. 4g; gordura saturada: máximo 1,4g; isento de gorduras trans; sódio máximo de 240mg. Características microscópicas e macroscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas, em conformidade com a rdc nº 623 de 09/03/2022. 2.1.1.4. Validade: 2 anos, Embalagem: primária: deverá ser de filme laminado de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento contendo peso líquido entre 1kg (um quilograma) e 2kg (dois quilogramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de material reforçado, totalmente vedada, resistente às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e				
--	---	--	--	--	--

	transporte.				
1.17	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos, féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contem bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico – embalagem 100 g por lata ou pote plástico. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser recipiente plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com capacidade para 100 g (cem gramas) de peso líquido, ou embalados em latas com a mesma capacidade.	KG	1000	R\$ 5,40	R\$ 5.400,00
1.18	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO - Flocos de milho é o produto obtido a partir de grãos de milho livres de seu tegumento, cozidos, secos, laminados e tostados. O produto não	KG	15000	R\$ 31,30	R\$ 469.500,00

	poderá conter corantes artificiais e deverá conter açúcar, sal, vitaminas e minerais, sem glúten, deverá estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno, atóxico, resistente, flexível, transparente, vedado hermeticamente, com peso líquido 2 kg (quatro quilogramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.19	CEREAL DE FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR FORMATO ESFÉRICO - produto obtido de cereais de milho, cozidos, sem	KG	1000	R\$ 32,33	R\$ 32.330,00

adição de açúcar. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico, conforme resolução-rdc nº 344, de 13 de dezembro de 2002 - anvisa/ms. Ingredientes: farinha de milho, sal, gordura vegetal de palma, lecitina de soja, bicarbonato de cálcio e antioxidante tbhq. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá conter matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais, bem como de substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Resolução cnnpa nº 12, de 1978 - anvisa/ms. - características organolépticas aspecto: característico; cor: amarelada; odor e sabor: característicos; isento de aromas, impurezas e matérias estranhas. - características físico-químicas: carboidratos: máximo de 26g / 30g de produto; fibras: mínimo 0,6 g / 30g de produto; proteínas: mínimo 1,8 g / 30g de produto; sódio: máximo 115g / 30g de produto; ausência de gorduras trans. Embalagem: deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, com capacidade de 1kg (um quilograma). Para o peso					
--	--	--	--	--	--

	líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro nº 248, de 17 de julho de 2008. Portaria nº 93, de 21 de março de 2022, com vigência a partir de 1º de março de 2023				
1.20	FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS - Alimento obtido pelo processamento tecnológico adequado de grãos de milho (<i>Zea mays</i> L.), degerminados e sadios e seco por processo tecnológico adequado, enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos e apresentar-se sob a forma de pó grosso. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico resistente, transparente, atóxico,	KG	3000	R\$ 5,98	R\$ 17.940,00

	fechados hermeticamente, com aproximadamente 1 (um quilograma) de peso líquido. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, lacrado, dimensionado de forma a conter 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração				
1.21	LENTILHA SECA PARTIDA, TIPO 1 - Lentilha tipo 1, classe média, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, despelculados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser de primeira qualidade isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos,	KG	2000	R\$ 39,76	R\$ 79.520,00

imaturos, manchados, despelculados, mofados, carunchados e descoloridos, fatores esses que descaracterizem o produto como tipo 1. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade de aproximadamente 10 (dez) quilos. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou				
---	--	--	--	--

	inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.				
1.22	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e titulo SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor	KG	50000	R\$ 58,51	R\$ 2.925.500,00
1.23	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO CHOCOLATE OU OUTROS SABORES	KG	6000	R\$ 58,95	R\$ 353.700,00

DIVERSOS – Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Chocolate com Malte e Ovos – Reduzida em Açúcares e Gorduras. Fonte de Fibra, formulado a partir de matérias. Composto por leite em pó (integral e desnatado), maltodextrina, soro de leite em pó, açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizantes e espessante goma guar. Poderá conter GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Açúcares Adicionados: máx. 6,8g/porção. Proteína mínima: 5,8g/porção; Gorduras Totais: máx. 2,7g/porção; Sódio: max 165mg/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN nº 161 de				
--	--	--	--	--

	01/07/2022; RDC nº 623 de 09/03/2022; RDC nº 727 de 1º/07/2022; RDC nº 429 de 08/10/2020; IN nº 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.				
1.24	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO SABOR ABACAXI COM LINHAÇA OU OUTROS SABORES – REDUZIDO EM AÇÚCARES - Mistura em Pó para o Preparo de Bolo Sabor Abacaxi com Linhaça – Reduzido em Açúcares. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, amido (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, S. maltophilia, Diabrotica firgífera, E. Coli, Dicosoma sp.), gordura de palma, linhaça, sal, fermentos químicos: INS 450(i) e INS 500(ii), emulsificantes: INS 475, INS 471 e INS 433 e aromatizante. Poderá conter GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Açúcares Adicionados: máx. 8,6g/porção. Proteína mínima: 4,8g/porção; Gorduras Totais: máx. 3,5g/porção; Sódio: máx. 337mg/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de	KG	2000	R\$ 49,33	R\$ 98.660,00

	poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.				
1.25	MISTURA PARA O PREPARO DE KIBE - Produto fonte de fibra e proteína, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Composto por: trigo para kibe, proteína texturizada de soja (farinha de soja desengordurada e corante caramelo i), cebola em pó, sal, condimento preparado kibe (creme de milho, canela, erva doce, pimenta do reino preta, pimenta jamaica, cravo, gengibre, limão em pó e noz moscada), gordura de palma, fibra de psyllium e alho em pó. Contém glúten. Alérgicos: contém soja e	KG	2000	R\$ 55,43	R\$ 110.860,00

	trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada, leite e ovo. Embalagem primária: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.				
1.26	MOLHO DE TOMATE - É o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>lycopersicumesculentum</i> L.) Preparado com frutos maduros, selecionados, são sem sementes e isentos de fermentação devendo conter, no mínimo 11% de sólidos solúveis naturais de tomate sem pele e sem semente, adicionado de carne bovina, frutose, sal, açúcar, podendo conter condimentos e especiarias permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto. Não deverá conter soja, corantes artificiais, conservadores, pimenta e glúten, a presença de amido é permitida com no máximo 2% da composição. Deve ser produzido com tecnologia adequada garantindo a qualidade do produto final. O produto deve ser temperado e assim garantir a utilização imediata do produto após retirada da embalagem original sendo necessário	KG	10000	R\$ 12,36	R\$ 123.600,00

	apenas aquecimento. Produto de massa mole vermelha com grumos com rendimento mínimo de 20 porções de 50ml por kg, lipídios máximos 5%, proteínas mínimo 2% sódio máximo 450 mg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser tipo bag atóxico, resistente, adequado ao acondicionamento de alimentos em temperatura ambiente – com capacidades 2 kg a 4,1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
1.27	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE MOUSSE SABOR PISTACHE OU OUTROS SABORES – composto por açúcar, agente aerante (maltodextrina, gordura vegetal, caseinato, açúcar,	UND	10000	R\$ 27,36	R\$ 273.600,00

	emulsificantes, estabilizante e antioxidante, maltodextrina, amido modificado, sal, aromatizantes, estabilizantes, corantes e tartrazina. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorido artificialmente. Sódio máximo de 75mg na porção de 38g. Validade: O prazo de validade do produto é de 8 (oito) meses, desde que mantidas as condições de armazenagem. Embalagem primária: Saco de polietileno laminado com poliéster, atóxico, hermeticamente selado contendo 500g.				
1.28	ÓLEO REFINADO DE SOJA TIPO 1 - Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico,	UND	15000	R\$ 15,10	R\$ 226.500,00

	incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros). A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração				
1.29	VINAGRE - Produto resultante da fermentação acética de álcool escuro. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de	UND	5000	R\$ 9,10	R\$ 45.500,00

	fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Frascos plásticos, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com tampa e lacre em PVC, contendo 750 ml.				
1.30	SAL REFINADO IODADO - Cloreto de sódio obtido de fontes naturais, com teor mínimo de 98% de cloreto de sódio, sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e sais de iodo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). A embalagem secundária do produto deverá ser fardo de papel, lacrado com fita adesiva identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto	KG	7000	R\$ 30,93	R\$ 216.510,00

	durante todo o seu período de validade e contendo 30 (trinta) sacos com peso total de 30 Kg (trinta quilogramas). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 1				R\$ 12.318.817,00	
Doze milhões, trezentos e dezoito mil, oitocentos e dezessete reais.					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
2.1	BISCOITO DOCE MARIA COM AVEIA E MEL SEM LACTOSE - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. * espécies doadoras do gene do amido de milho: bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zeia mays. *espécies doadoras do gene da lecitina de soja: agrobacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes, arabidopsis thaliana, bacillus thuringiensis. Alérgicos: contém aveia e	KG	1000	R\$ 44,43	R\$ 44.430,00

	derivado de soja e trigo. Pode conter centeio, cevada e leite. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 400 g (quatrocentos gramas).				
2.2	BISCOITO DOCE TIPO COOKIES INTEGRAL DIET SABOR COCO - Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico), milho integral em pó, fibra solúvel, maltodextrina, amido, gorduras ou óleos vegetais, fermento podendo conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Não será permitida a adição de corantes artificiais, açúcar e poderá conter aditivos, de acordo com a legislação. O produto deverá estar de acordo com a legislação	KG	100	R\$ 131,63	R\$ 13.163,00

	vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária deverá ser de polipropileno biorientado laminado com peso líquido aproximado de 150g (cento e cinquenta gramas).				
2.3	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO TRADICIONAL - Biscoito doce, textura macia, sabor característico e não poderá conter farinha de trigo na composição ou qualquer outro ingrediente que contenha glúten. Isento de lactose. O biscoito doce tipo sequilho deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes,	KG	3000	R\$ 59,33	R\$ 177.990,00

	devendo cada um pesar, aproximadamente, 2,5 g (dois gramas e meio) com tolerância de 10% para mais ou para menos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM - A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 350 (trezentos e cinquenta) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com identificação do nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de				
--	---	--	--	--	--

	fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação "NÃO CONTÉM GLÚTEN".				
2.4	BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM MALTE ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE TRANSGÊNICOS - O produto deverá ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 1,0 g; sódio máximo 110 mg. Prazo de	KG	1000	R\$ 34,90	R\$ 34.900,00

	validade do produto: 10 meses				
2.5	BISCOITO SABOR POLVILHO COM COCO ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE TRANSGÊNICOS - O produto deverá ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma identico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses	KG	1000	R\$ 34,06	R\$ 34.060,00
2.6	BISCOITO TIPO PÃO MEL C/ COBERTURA SABOR CHOCOLATE - produto zero adição de açúcar-zero lactose: composição:	UND	55000	R\$ 7,15	R\$ 393.250,00

	o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soia, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e tritcale, castanha do pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.				
2.7	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria sem lactose: ingredientes: 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	KG	1000	R\$ 46,66	R\$ 46.660,00

	soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alergicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avela, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. Embalagem primária: dupla lacrada com peso líquido de aproximadamente 400g				
2.8	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL - biscoito de polvilho salgado, leve e crocante, produzido a partir de polvilho azedo. Composto por polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. Não poder conter glúten. Sódio máximo de 290mg na porção de 30g. PRAZO DE VALIDADE: produto válido por 5 meses, a partir da data de fabricação, se estocado conforme recomendado e na embalagem original fechada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes de polipropileno atóxico e resistente, hermeticamente fechados sem contato manual contendo 100G.	UND	15000	R\$ 56,76	R\$ 851.400,00
2.9	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Biscoitos de arroz integral pronto para consumo, composto por	UND	15000	R\$ 16,36	R\$ 245.400,00

	arroz integral e sal. Não conter glúten. Sódio máximo de 101mg na porção de 30g PRAZO DE VALIDADE: produto válido por 10 meses, a partir da data de fabricação, se estocado conforme recomendado e na embalagem original fechada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes de polipropileno atóxico e resistente, hermeticamente fechados sem contato manual contendo 150G.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02				R\$ 1.841.253,00	
Um milhão, oitocentos e quarenta e um mil, duzentos e cinquenta e três reais.					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
3.1	PÃOZINHO DE LEITE ISENTO DE AÇÚCAR (240 GRAMAS) - Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sem gorduras trans; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem,	UND	10000	R\$ 12,73	R\$ 127.300,00

	identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.				
3.2	BOLINHO DOCE INDIVIDUAL - Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes organicos devera ser maior que 95%. Embalagem primaria: polipropileno biorientado com peso liquido de 40 g cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislacao vigente. No rotulo da embalagem primaria, deverao constar, as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive marca; nome e endereco do fabricante; prazo de validade;	UND	200000	R\$ 7,56	R\$ 1.512.000,00

	componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos orgânicos				
3.3	BOLINHO RECHEADO INDIVIDUAL, SABORES DIVERSOS - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser apresentar recheio no seu interior. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida, açúcar, fermento biológico e/ou químico, sal e outros ingredientes desde que declarados. Recheio diversos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. EMBALAGEM: Primária: Primária: embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com no mínimo 30 g cada. EMBALAGEM	UND	150000	R\$ 5,33	R\$ 799.500,00

	SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado contendo 70 unidades. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
3.4	PÃO TIPO HOT DOG - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O Pão tipo Hot Dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservante propionato de cálcio ou outros ingredientes que não descaracterize o produto. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03 (três) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: sacos de polipropileno,	UND	150000	R\$ 1,86	R\$ 279.000,00

	transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 10 unidades com 50 g cada. Deverá constar impressas de forma clara e indelével: nome do produto inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido, tabela nutricional.				
3.5	PÃO TIPO HOT-DOG INTEGRAL - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas.. O Pão tipo Hot Dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservante propionato de cálcio, ou outros ingredientes que não descaracterize o produto. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03	UND	30000	R\$ 2,21	R\$ 66.300,00

	(três) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 10 unidades com 50 g cada. Deverá constar impressas de forma clara e indelével: nome do produto inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido, tabela nutricional.				
3.6	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. A bisnaguinha deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de corante de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03 (três) dias da data da	UND	300000	R\$ 16,50	R\$ 4.950.000,00

	entrega. EMBALAGEM: Primária: sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 15 unidades com 20 g cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado contendo 10 pacotes ou 3 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
3.7	BOLINHO SIMPLES INDIVIDUAL ISENTO DE GLÚTEN, LACTOSE, SOJA E AÇÚCAR. SABORES DIVERSOS - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser isento de glúten, lactose, soja e açúcar. Com opção de recheio de frutas no seu interior e sem recheio. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. Ingredientes: Farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de milho, ovo integral pasteurizado, amidos modificados, emulsificantes mono e diglicerídeos e	UND	500	R\$ 10,03	R\$ 5.015,00

mono e diesterato de propileno glicol, aroma idêntico ao natural de frutas variadas e/ou de coco ralado, fermento químico, sal iodado, espessantes, gomas guar e xantana. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 40 g cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: display de papel cartão contendo 15 unidades de 40 g cada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03				R\$ 7.739.115,00
Sete milhões, setecentos e trinta e nove mil, cento e quinze reais.				

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
4.1	CREME VEGETAL COM SAL, ISENTA DE LACTOSE - Creme vegetal é o produto gorduroso em emulsão estável isento de leite ou seus constituintes ou derivados, contendo outros ingredientes, destinados à alimentação	KG	200	R\$ 32,06	R\$ 6.412,00

	humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá conter no máximo 35% de lipídeos, vitaminas A, D e E. Produzido a partir da interesterificação dos ácidos graxos, deverá conter, no máximo, 0,7 grama de gordura trans por porção de 10 g (dez gramas) e 70 mg de sódio na porção de 10 g (dez gramas). Pode conter outras substâncias permitidas desde que mencionadas do rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A margarina vegetal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentas de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado. O produto poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. PRAZO DE VALIDADE: O				
--	--	--	--	--	--

	produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxica, resistente, vedadas hermeticamente, com capacidade para 250 g (duzentos e cinquenta gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada com capacidade para aproximadamente até 6 kg (seis quilogramas). Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo				
4.2	MARGARINA COM SAL 80% LIPÍDEOS - Margarina é o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à	KG	6000	R\$ 29,30	R\$ 175.800,00

	alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá conter no mínimo 80% de lipídeos e 15.000UI de Vitamina A por kg, Vitaminas B (B1, B6 e B12) e Selênio. Produzido a partir da interesterificação dos ácidos graxos, não deverá conter gordura trans por porção de 10 g (dez gramas) e no máximo 60 mg de sódio na porção de 10 g (dez gramas). Pode conter outras substâncias permitidas desde que mencionadas do rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A margarina vegetal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentas de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ter como ingredientes obrigatórios o leite, seus constituintes ou derivados, água, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ ou vegetal. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado. O produto poderá conter outros				
--	---	--	--	--	--

	ingredientes, desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxica, resistente, vedadas hermeticamente, com capacidade para 500 g (quinhentos gramas).				
4.3	IOGURTE SABOR BANANA SEM AÇUCAR - Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e título SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor	UND	100000	R\$ 7,00	R\$ 700.000,00
4.4	IOGURTE SABOR	UND	100000	R\$ 7,03	R\$ 703.000,00

	MORANGO SEM AÇUCAR - Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e título SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor				
4.5	IOGURTE DE FRUTAS - composto por com polpa de fruta, leite em pó integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó desmineralizado reconstituído, estabilizante (goma guar INS 412 e gelatina INS 428), aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico INS 330, espessantes/ estabilizantes: goma INS 412, carboximetilcelulose INS 466, corante carmim de cochonilha INS 120, conservador sorbato de potássio INS 202) e fermento lácteo. com polpa de fruta sabores diversos.	UND	25000	R\$ 18,47	R\$ 461.750,00

	NÃO CONTER GLÚTEN. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido aproximadamente 1.000ml. Validade 30 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e titulo SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor				
4.6	QUEIJO MUSSARELA - queijo tipo muçarela fatiado, com aproximadamente 1kg. Transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 30 (sessenta) dias, a contar da entrega.	UND	5000	R\$ 79,16	R\$ 395.800,00
4.7	MANTEIGA COM SAL POTE DE 500 GRAMAS - Creme de Leite pasteurizado. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite. O produto NÃO deverá CONTER corantes artificiais e gorduras trans. Aspecto: Consistência sólida. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Os produtos devem ser obtidos, processados,	UND	5000	R\$ 40,06	R\$ 200.300,00

	embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 90 dias.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04				R\$ 2.643.062,00	
Dois milhões, seiscientos e quarenta e três mil e sessenta e dois reais.					

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
5.1	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES - Fórmula infantil em pó, com proteínas à base do soro do leite, que proporcione níveis adequados de colina e acrescida de, no mínimo, 97% de lipídeos vegetais, ácido linoleico (Ômega 6) e ácido linolênico (Ômega 3), bem como ácido docosaexaenoico (DHA) e ácido araquidônico (ARA) nas proporções e níveis que atendam aos padrões do Códex Alimentarius (FAO/OMS 1981) e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 6 meses. O produto deverá estar de acordo com o Códex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto	LATA	3000	R\$ 61,00	R\$ 183.000,00

	deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de				
--	---	--	--	--	--

	transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.				
5.2	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ – Produto para crianças com necessidades específicas de restrição de lactose, soja e proteína lactea a base de arroz – sabores: baunilha, morango e chocolate. Composto por arroz, maltodextrina, polidextrose, vitaminas e minerais. O produto deve ser isento de lactose e glúten e sem adição de açúcar (sacarose). Deve atender no mínimo 30% do vd de cálcio na porção de 20g, e deverá ser fonte de no mínimo vitaminas a,d,c, b12 e minerais ferro, fósforo e zinco. Embalagem: lata de flandres, pote plástico ou fibrolata vedado com tampa abre fácil e sobretampa plástica capaz de manter o produto após aberto; contendo no mínimo 200g. Informação nutricional em 100g: valor energético: máximo de 320 kcal, carboidratos: máximo de	LATA	3000	R\$ 94,00	R\$ 282.000,00

	72g, gorduras totais: máximo de 1,8g, fibra alimentar: mínimo de 15g, sódio: máximo de 60mg, cálcio: mínimo de 1500mg. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data de fabricação				
5.3	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES COM PREBIÓTICOS - Fórmula infantil em pó, com proteínas à base do soro do leite, acrescida de no mínimo 97% de lipídios vegetais que proporcionem níveis adequados de colina, ácido linoleico (Ômega 6) e ácido linolênico (Ômega 3), bem como ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido araquidônico (ARA) nas proporções e níveis que atendam aos padrões do Codex Alimentarius (FAO/OMS 1987) e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 6 a 12 meses de idade. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de	LATA	20000	R\$ 125,33	R\$ 2.506.600,00

Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) gramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de				
---	--	--	--	--

	25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.				
5.4	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE - descrição do objeto: Fórmula infantil em pó, isenta de lactose e sacarose, carboidrato 100% maltodextrina, com	LATA	300	R\$ 124,33	R\$ 37.299,00

	proteínas do soro do leite de vaca, fonte proteica caseína, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 12 meses de idade com intolerância primária ou secundária à lactose. O produto deverá estar de acordo com o Códex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto				
--	--	--	--	--	--

deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de				
---	--	--	--	--

	transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.				
5.5	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO (A.R.) - Fórmula infantil em pó, espessada com amido pré – gelatinizado (de batata, arroz ou milho), com proteínas do soro do leite de vaca – caseína, acrescida de lipídios predominantemente de origem vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 12 meses de idade com refluxo gastroesofágico fisiológico. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente.. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para	LATA	300	R\$ 105,00	R\$ 31.500,00

Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na				
---	--	--	--	--

	Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.				
5.6	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA - Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, a base de proteína isolada	LATA	500	R\$ 112,70	R\$ 56.350,00

de soja + l-metionina com ferro, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente, em especial, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução – RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 278, de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 23, de 15/03/00, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA/MS, Lei Federal 11.265, 03/01/2006; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução Nº43 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº44 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº45 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Portaria 2051 de 08/11/2001, ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento				
--	--	--	--	--

	(Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de				
--	--	--	--	--	--

25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05				R\$ 3.096.749,00
Três milhões, noventa e seis mil, setecentos e quarenta e nove reais.				

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
6.1	MASSA ALIMENTÍCIA	KG	100	R\$ 19,00	R\$ 1.900,00

SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO / FUSILLI - Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (<i>Oryza Sativa</i>, L.) Graminae, submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes naturais cúrcuma e urucum. A massa alimentícia seca de arroz tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação "NÃO CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco				
--	--	--	--	--

	polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando até 12 kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
6.2	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO OU PENNE - Massa alimentícia seca, curta, tipo parafuso ou penne, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da	KG	20000	R\$ 15,86	R\$ 317.200,00

massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas,				
--	--	--	--	--

	pesando 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração				
6.3	MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL SECA DE SÊMOLA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO OU PENNE - Massa alimentícia seca integral, curta, tipo parafuso ou penne, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por farinha de trigo integral e sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado	KG	1000	R\$ 20,66	R\$ 20.660,00

	como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando aproximadamente 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
6.4	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA LÚDICO, TIPO ALFABETO, ANIMAIS OU PERSONAGENS - Massa alimentícia seca, curta, tipo alfabeto, para o preparo de sopa, obtida pelo amassamento dos	KG	10000	R\$ 16,50	R\$ 165.000,00

ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo alfabeto, para o preparo de sopa. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico,				
---	--	--	--	--

	reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 10 kg (dez quilogramas).				
6.5	MASSA ALIMENTÍCIA SECA MISTA COM CEREAIS PARA MACARRONADA TIPO MINI FUSILLI - Massa alimentícia seca, curta, tipo mini fusilli, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou soja tostada e/ou aveia e/ou centeio e/ou linhaça, e/ou cevada, e/ou girassol, e/ou gergelim e albumina submetidos a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser	KG	10000	R\$ 30,06	R\$ 300.600,00

colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo mini fusilli, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado ou caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando aproximadamente 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06				R\$ 805.360,00
Oitocentos e cinco mil, trezentos e sessenta reais.				

LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
7.1	SUCO DE FRUTAS VERMELHAS NÃO ADOÇADO - O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amor e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.	UND	5000	R\$ 39,30	R\$ 196.500,00

7.2	SUCO DE FRUTA INTEGRAL PASTEURIZADO - SABORES LARANJA OU OUTROS SABORES - Embalagem cartonada contendo 1Litro. - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e sã sem adição de água, açúcar e conservantes. Não será permitida a adição de corantes. O produto deverá ser submetido a tratamento térmico de pasteurização e envasado imediatamente através de processo asséptico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses e deverá estar impresso nas embalagens. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter capacidade de volume de 1L (um litro). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito	UND	1000	R\$ 23,06	R\$ 23.060,00
------------	---	-----	------	-----------	---------------

	armazenamento do produto.				
7.3	SUCO DE SOJA SABORES DIVERSOS - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e são em água potável e adicionado dos demais ingredientes: água, extrato de soja ou proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, podendo conter vitaminas, minerais, acidulante, estabilizante pectina, goma guar ou goma xantana, aromatizante e edulcorantes. Não deverá conter glúten. Deverá ser isento de lactose. Quando utilizado ácido ascórbico como antioxidante, este não deverá ser mencionado com alegação de saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 4 (quatro) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter	UND	1000	R\$ 6,76	R\$ 6.760,00

	capacidade de volume de 200 ml (duzentos mililitros). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.				
7.4	SUCO DE SOJA SABORES DIVERSOS - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e são em água potável e adicionado dos demais ingredientes: água, extrato de soja ou proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, podendo conter vitaminas, minerais, acidulante, estabilizante pectina, goma guar ou goma xantana, aromatizante e edulcorantes. Não deverá conter glúten. Deverá ser isento de lactose. Ingredientes: água, extrato de soja, proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, maltodextrina, vitaminas (B2, B3, B6, B12, C, ácido fólico), minerais (Ferro e Zinco), acidulante cítrico e málico, estabilizante pectina cítrica, goma guar, aromatizante. Não deverá conter glúten. Quando utilizado ácido ascórbico como antioxidante, este não deverá ser mencionado com alegação de saúde. O produto deverá estar de	UND	1000	R\$ 17,63	R\$ 17.630,00

	acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter capacidade de volume de 1 litro (um litro). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.				
7.5	SUCO DE FRUTA, SABORES VARIADOS. EMBALAGEM DE 1 LITRO CARTONADA - Produto de elevada segurança microbiológica, obtido pelo tratamento térmico de pasteurização associado ao processo de envase em sistema asséptico; acondicionado em embalagens pets esterilizadas, com proteção contra a ação de agentes externos (contaminantes e	UND	25000	R\$ 25,10	R\$ 627.500,00

deteriorantes), ideais para a preservação do valor nutritivo, das vitaminas naturais, características de qualidades organolépticas, microbiológicas e físico químicas; Formulado sem adição de corantes artificiais e sem adição de aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. INGREDIENTES BÁSICOS: suco ou polpa exclusivamente da fruta de sua origem (mín.90%) e água, podendo conter acidulante ácido cítrico, aroma natural ou idêntico ao natural, sem adição de corantes e açúcar. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser Garrafa Pet ou caixa cartonada, longa vida, asséptica, com capacidade para contendo 1.000 ml (mil mililitros) cada. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.		
--	--	--

7.6	SUCO MISTO DE MANGA E MAÇA - Produto composto por suco reconstituído de manga (51%), suco reconstituído de maçã (49%), vitamina C e ômega 3. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser cartonada aséptica, com capacidade para 200 ml. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.	UND	100000	R\$ 5,63	R\$ 563.000,00
7.7	SUCO DE MAÇÃ E MORANGO - Alimento pronto para beber, produto composto por água, suco concentrado de maçã (90%) e suco concentrado de morango (10%). O produto deverá ser sem adição de açúcares, sem adição de aditivos, não conter glúten e não poderá ser fermentado. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar	UND	100000	R\$ 6,03	R\$ 603.000,00

impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: Caixa cartonada, longa vida, asséptica, com capacidade para 200 ml (com canudo). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07				R\$ 2.037.450,00
Dois milhões, trinta e sete mil, quatrocentos e cinquenta reais.				

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO - R\$ 30.481.806,00 - (Trinta milhões, quatrocentos e oitenta e um mil, oitocentos e seis reais).

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA

À

Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 56/2026
Processo nº. 12093/2026

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.

A empresa , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº..... , DECLARA,

- a)** Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b)** Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- c)** Cumpre 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, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021;
- d)** Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.

- e)** Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

.....de.....de..... 2026.

Representante legal do licitante

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À

Prefeitura de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 56/2026

Processo nº. 12093/2026

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual Nº, estabelecida à Av./Ruanº....., bairro na cidade de....., telefone, fax....., vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para contratação de empresa para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios estocáveis.

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1.1	AÇÚCAR REFINADO - Sacarose obtida de do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados na ficha técnica do produto e embalagem primária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	KG	20000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).					
1.2	ADOÇANTE LIQUIDO SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO - SUCRALOSE Ingredientes básicos: Água, sorbitol, edulcorantes: Sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: Benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser frasco plástico, resistente, atóxico com vedação por tampa de rosca e lacre em PVC, contendo até 100ml Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	UND	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
1.3	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS FONTE DE FIBRA - Alimento achocolatado em pó com	KG	12000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

malte e ovos fonte de fibra. Composição básica: açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado ou albumina desidratada, sal, aromatizante e antiumectante. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto não poderá ser alto em açúcares adicionados e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Proteína mínima: 0,7g/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1Kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 11 (Onze) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes					
---	--	--	--	--	--

1.4	AMIDO DE MILHO - São os produtos amiláceos extraídos de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O amido de milho deverá ser de primeira qualidade e ser fabricado a partir de ingredientes isentos de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser com 400g de peso líquido.	KG	1600		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
1.5	ARROZ POLIDO AGULHINHA, TIPO 1, LONGO FINO - Produto composto por arroz longo fino, agulhinha: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, isento de sujidades e materiais estranhos, O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais	KG	100000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	estranhos ao produto. Procedência nacional. O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, O rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – mapa e suas alterações posteriores. O produto deverá ser processado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, composição nutricional por porção de 50g: vct 175kcal a 185kcal, carboidratos 35g a 45g, proteínas 3g a 5g, fibras 0,5g a 1,5g, ferro 0,3mg a 0,9mg, vitamina E 0,8mg a 1,5 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima 390 dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco					
--	---	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	deverá ser vedado hermeticamente com termos soldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).					
1.6	CEREAL DE MILHO COM CHOCOLATE FORMATO ESFERICO É o produto obtido a partir de Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de cacau em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter malte em pó, xarope de glucose, leite condensado em pó, óleo vegetal, sal, devendo conter vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina e Acido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco) declarados. O produto não poderá conter corantes artificiais e deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno, atóxico, resistente, flexível, transparente,	KG	5000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	vedado hermeticamente, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas).					
1.7	CHOCOLATE EM PÓ COM MALTE E OVOS 70% CACAU – RICO EM FIBRA – Composição básica: Cacau em pó alcalino, açúcar, fibra polidextrose, extrato de malte e ovo integral desidratado ou albumina desidratada. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN nº 161 de 01/07/2022; RDC nº 623 de 09/03/2022; RDC nº 727 de 1º/07/2022; RDC nº 429 de 08/10/2020; IN nº 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou	KG	15000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	alterações vigentes.					
1.8	CACAU 100% - Composição básica: Cacau em pó alcalino. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente e deverá conter informações sobre glúten e alergênicos. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.	KG	11000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
1.9	CANELA EM PÓ - Embalagem de 100g	UND	4600		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
1.10	ERVILHA SECA - TIPO 1 - Ervilha seca, tipo 1, constituído somente por grãos são provenientes da espécie Pisum sativum, L, que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extralimpo, de primeira qualidade, isento	KG	500		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais que prejudiquem sua aparência e qualidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, incolor, de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 500 g (quinhentos gramas).					
1.11	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO – Produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 20 kcal; carboidratos 4,5g;	KG	20000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	proteínas 0,6g; fibra alimentar 0,7g; sódio 110mg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser Bag de 3,0Kg a 4,1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
1.12	FARINHA DE AVEIA - Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de aveia deverá ser de primeira qualidade e ser fabricada a partir de ingredientes isentos de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06(seis) meses e deverá estar impresso na	KG	500		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com capacidade para mínimo 170g (duzentos gramas) de peso líquido. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papel multifolhado, resistente, colada, identificada com o nome da empresa e as informações do produto. A embalagem terciária do produto deve ser caixa de papelão resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para aproximadamente 6 kg (seis quilogramas) e ter identificação da empresa e do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens secundárias e os limites da embalagem terciária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
---	--	--	--	--	--

1.13	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, SECA, FINA TIPO 1 - Farinha de mandioca é o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de mandioca do grupo seca, classe fina e tipo 1 é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. O produto deverá ser composto por vegetais são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 3 (tres) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter	KG	6000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
-------------	---	----	------	--	-----------	-----------

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes de 500 g (quinhentos gramas) hermeticamente fechado. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico lacrado com peso líquido de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
1.14	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Farinha de trigo é o produto obtido da moagem do grão trigo <i>Triticum aestivum</i> puro, limpo, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A farinha de trigo é o produto obtido da moagem do trigo sadio, devidamente limpo, moído, prensado, desmembrado, peneirado, seco à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá ser	KG	700		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	composto por vegetais sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes de 1kg (um quilograma) hermeticamente fechado A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico lacrado com peso líquido de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
1.15	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1. Feijão comum; classe:	KG	55000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.					
1.16	FEIJÃO PRETO COZIDO COM CARNE SUÍNA, Feijão preto, água, carne suína, cebola, alho, louro, manjerona, esterilizado processado em condições controladas de temperatura, tempo e condições sanitárias, dispensado de refrigeração para sua conservação, isento de aromatizantes, corantes, conservantes, saborizantes artificiais, aditivos, glutamato monossódico e pimenta. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado,	KG	2000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Características físico-química por 100g: proteínas mínimo de 9g; gorduras totais max. 4g; gordura saturada: máximo 1,4g; isento de gorduras trans; sódio máximo de 240mg. Características microscópicas e macroscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas, em conformidade com a rdc nº 623 de 09/03/2022. 2.1.1.4. Validade: 2 anos, Embalagem: primária: deverá ser de filme laminado de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacradas, resistente ao transporte e armazenamento contendo peso líquido entre 1kg (um quilograma) e 2kg (dois quilogramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de material reforçado, totalmente vedada, resistente às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e transporte.					
1.17	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Produto formado de	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos, féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contem bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico – embalagem 100 g por lata ou pote plástico. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser recipiente plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com capacidade para 100 g (cem gramas) de peso líquido, ou embalados em latas com a mesma capacidade.					
1.18	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO - Flocos de milho é o produto obtido a partir de grãos de milho livres de seu tegumento, cozidos, secos, laminados e tostados. O produto não poderá conter corantes artificiais e deverá conter açúcar, sal, vitaminas e minerais, sem glúten, deverá estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: A	KG	15000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno, atóxico, resistente, flexível, transparente, vedado hermeticamente, com peso líquido 2 kg (quatro quilogramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
1.19	CEREAL DE FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR FORMATO ESFÉRICO: produto obtido de cereais de milho, cozidos, sem adição de açúcar. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico, conforme resolução-rdc nº 344, de 13 de dezembro de 2002 - anvisa/ms. Ingredientes: farinha de milho, sal, gordura vegetal de palma,	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	lecitina de soja, bicarbonato de cálcio e antioxidante tbhq. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá conter matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais, bem como de substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Resolução cnnpa nº 12, de 1978 - anvisa/ms. - características organolépticas aspecto: característico; cor: amarelada; odor e sabor: característicos; isento de aromas, impurezas e matérias estranhas. - características físico-químicas: carboidratos: máximo de 26g / 30g de produto; fibras: mínimo 0,6 g / 30g de produto; proteínas: mínimo 1,8 g / 30g de produto; sódio: máximo 115g / 30g de produto; ausência de gorduras trans. Embalagem: deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, com capacidade de 1kg (um quilograma). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro nº 248, de 17 de julho de 2008. Portaria nº 93, de 21 de março de 2022, com vigência a partir de 1º de março de 2023					
1.20	FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS - Alimento	KG	3000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

obtido pelo processamento tecnológico adequado de grãos de milho (Zea mays L.), degerminados e sadios e seco por processo tecnológico adequado, enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos e apresentar-se sob a forma de pó grosso. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico resistente, transparente, atóxico, fechados hermeticamente, com aproximadamente 1 (um quilograma) de peso líquido. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, lacrado, dimensionado de forma a conter 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido					
--	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	de 10 kg (dez quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração					
1.21	LENTILHA SECA PARTIDA, TIPO 1 - Lentilha tipo 1, classe média, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, despeliculados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser de primeira qualidade isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, despeliculados, mofados, carunchados e descoloridos, fatores esses que descaracterizem o produto como tipo 1. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá	KG	2000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade de aproximadamente 10 (dez) quilos. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.					
1.22	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: ingredientes mínimos: leite em pó integral,	KG	50000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e título SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor					
1.23	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO CHOCOLATE OU OUTROS SABORES DIVERSOS – Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Chocolate com Malte e Ovos – Reduzida em Açúcares e Gorduras. Fonte de Fibra, formulado a partir de matérias. Composto por leite em pó (integral e desnatado),	KG	6000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	maltodextrina, soro de leite em pó, açúcar, cacau em pó alcalino, fibra polidextrose, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizantes e espessante goma guar. Poderá conter GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Açúcares Adicionados: máx. 6,8g/porção. Proteína mínima: 5,8g/porção; Gorduras Totais: máx. 2,7g/porção; Sódio: max 165mg/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1°/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.					
1.24	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO SABOR ABACAXI COM	KG	2000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

LINHAÇA OU OUTROS SABORES – REDUZIDO EM AÇÚCARES - Mistura em Pó para o Preparo de Bolo Sabor Abacaxi com Linhaça – Reduzido em Açúcares. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, amido (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, S. maltophilia, Diabrotica firgifera, E. Coli, Dicossoma sp.), gordura de palma, linhaça, sal, fermentos químicos: INS 450(i) e INS 500(ii), emulsificantes: INS 475, INS 471 e INS 433 e aromatizante. Poderá conter GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Açúcares Adicionados: máx. 8,6g/porção. Proteína mínima: 4,8g/porção; Gorduras Totais: máx. 3,5g/porção; Sódio: max 337mg/porção. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em saco de poliéster metalizado/PEBD ou similar e hermeticamente selado. Peso Líquido: 1kg. O prazo de validade do produto deverá ser de 10 (Dez) meses a partir da data de fabricação.					
---	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou Fardo Kraft multifolhado, hermeticamente selados, com indicação de empilhado máx. e todas as identificações pertinentes. Produto deve estar de acordo com as legislações: ANVISA IN n° 161 de 01/07/2022; RDC n° 623 de 09/03/2022; RDC n° 727 de 1º/07/2022; RDC n° 429 de 08/10/2020; IN n° 75 de 08/10/2020 e demais legislações e/ou alterações vigentes.					
1.25	MISTURA PARA O PREPARO DE KIBE: Produto fonte de fibra e proteína, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Composto por: trigo para kibe, proteína texturizada de soja (farinha de soja desengordurada e corante caramelo i), cebola em pó, sal, condimento preparado kibe (creme de milho, canela, erva doce, pimenta do reino preta, pimenta jamaica, cravo, gengibre, limão em pó e noz moscada), gordura de palma, fibra de psyllium e alho em pó. Contém glúten. Alérgicos: contém soja e trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada, leite e ovo. Embalagem primária: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Validade: O prazo de validade do	KG	2000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.					
1.26	MOLHO DE TOMATE - É o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>lycopersicumesculentum</i> L.) Preparado com frutos maduros, selecionados, são sem sementes e isentos de fermentação devendo conter, no mínimo 11% de sólidos solúveis naturais de tomate sem pele e sem semente, adicionado de carne bovina, frutose, sal, açúcar, podendo conter condimentos e especiarias permitidos pela legislação vigente que não descaracterizem o produto. Não deverá conter soja, corantes artificiais, conservadores, pimenta e glúten, a presença de amido é permitida com no máximo 2% da composição. Deve ser produzido com tecnologia adequada garantindo a qualidade do produto final. O produto deve ser temperado e assim garantir a utilização imediata do produto após retirada da embalagem original sendo necessário apenas aquecimento. Produto de massa mole vermelha com grumos com rendimento mínimo de 20 porções de 50ml por kg, lipídios máximos 5%, proteínas mínimo 2% sódio máximo 450 mg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto	KG	10000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser tipo bag atóxico, resistente, adequado ao acondicionamento de alimentos em temperatura ambiente – com capacidades 2 kg a 4,1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
1.27	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE MOUSSE SABOR PISTACHE OU OUTROS SABORES – composto por açúcar, agente aerante (maltodextrina, gordura vegetal, caseinato, açúcar, emulsificantes, estabilizante e antioxidante, maltodextrina, amido modificado, sal, aromatizantes, estabilizantes, corantes e tartrazina. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorido artificialmente. Sódio máximo de 75mg na porção de 38g.	UND	10000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	Validade: O prazo de validade do produto é de 8 (oito) meses, desde que mantidas as condições de armazenagem. Embalagem primária: Saco de polietileno laminado com poliéster, atóxico, hermeticamente selado contendo 500g.					
1.28	ÓLEO REFINADO DE SOJA TIPO 1 - Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros). A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o	UND	15000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração					
1.29	VINAGRE - Produto resultante da fermentação acética de álcool escuro. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Frascos plásticos, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com tampa e lacre em PVC, contendo 750 ml.	UND	5000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



1.30	SAL REFINADO IODADO - Cloreto de sódio obtido de fontes naturais, com teor mínimo de 98% de cloreto de sódio, sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e sais de iodo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). A embalagem secundária do produto deverá ser fardo de papel, lacrado com fita adesiva identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 30 (trinta) sacos com peso total de 30 Kg (trinta quilogramas). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	KG	7000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
-------------	---	----	------	--	-----------	-----------

VALOR TOTAL PARA O LOTE 01	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 01 POR EXTENSO.	

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
2.1	BISCOITO DOCE MARIA COM AVEIA E MEL SEM LACTOSE: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. * espécies doadoras do gene do amido de milho: bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zea mays. *espécies doadoras do gene da lecitina de soja: agrobacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes, arabidopsis thaliana, bacillus thuringiensis. Alérgicos: contém aveia e derivado de soja e trigo. Pode conter centeio, cevada e leite. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. EMBALAGEM: A	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 400 g (quatrocentos gramas).					
2.2	BISCOITO DOCE TIPO COOKIES INTEGRAL DIET SABOR COCO - Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico), milho integral em pó, fibra solúvel, maltodextrina, amido, gorduras ou óleos vegetais, fermento podendo conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Não será permitida a adição de corantes artificiais, açúcar e poderá conter aditivos, de acordo com a legislação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45	KG	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	(quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária deverá ser de polipropileno biorientado laminado com peso líquido aproximado de 150g (cento e cinquenta gramas).					
2.3	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO TRADICIONAL - Biscoito doce, textura macia, sabor característico e não poderá conter farinha de trigo na composição ou qualquer outro ingrediente que contenha glúten. Isento de lactose. O biscoito doce tipo sequilho deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 2,5 g (dois gramas e meio) com tolerância de 10% para mais ou para menos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM - A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou	KG	3000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de até 350 (trezentos e cinquenta) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com identificação do nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.					
2.4	BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM MALTE ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	TRANSGÊNICOS - O produto deverá ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de cacau com baunilha. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 1,0 g; sódio máximo 110 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses					
2.5	BISCOITO SABOR POLVILHO COM COCO ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE TRANSGÊNICOS - O produto deverá ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água,	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, além de odor e sabor próprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses					
2.6	BISCOITO TIPO PÃO MEL C/ COBERTURA SABOR CHOCOLATE - produto zero adição de açúcar- zero lactose: composição: o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau, edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acesulfame de potássio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido	UND	55000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	de sódio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potássio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e triticale, castanha do Pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.					
2.7	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - Biscoito doce integral sabor chocolate – tipo maria sem lactose: ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alérgicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avelã, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	meses. Embalagem primária: dupla lacrada com peso líquido de aproximadamente 400g					
2.8	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL - biscoito de polvilho salgado, leve e crocante, produzido a partir de polvilho azedo. Composto por polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. Não poder conter glúten. Sódio máximo de 290mg na porção de 30g. PRAZO DE VALIDADE: produto válido por 5 meses, a partir da data de fabricação, se estocado conforme recomendado e na embalagem original fechada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes de polipropileno atóxico e resistente, hermeticamente fechados sem contato manual contendo 100G.	UND	15000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
2.9	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Biscoitos de arroz integral pronto para consumo, composto por arroz integral e sal. Não conter glúten. Sódio máximo de 101mg na porção de 30g PRAZO DE VALIDADE: produto válido por 10 meses, a partir da data de fabricação, se estocado conforme recomendado e na embalagem original fechada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes de polipropileno atóxico e resistente, hermeticamente fechados sem contato manual contendo 150G.	UND	15000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

VALOR TOTAL PARA O LOTE 02	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 02 POR EXTENSO.	

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
3.1	PÃOZINHO DE LEITE ISENTO DE AÇÚCAR (240 GRAMAS): Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sem gorduras trans; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	UND	10000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.2	BOLINHO DOCE	UND	200000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	INDIVIDUAL: Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes orgânicos deverão ser maior que 95%. Embalagem primária: polipropileno biorientado com peso líquido de 40 g cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos orgânicos					
3.3	BOLINHO RECHEADO INDIVIDUAL, SABORES DIVERSOS - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho	UND	150000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	deverá ser apresentar recheio no seu interior. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida, açúcar, fermento biológico e/ou químico, sal e outros ingredientes desde que declarados. Recheio diversos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. EMBALAGEM: Primária: Primária: embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com no mínimo 30 g cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado contendo 70 unidades. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.					
3.4	PÃO TIPO HOT DOG - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O Pão tipo Hot Dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito	UND	150000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservante propionato de cálcio ou outros ingredientes que não descaracterize o produto. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03 (três) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 10 unidades com 50 g cada. Deverá constar impressas de forma clara e indelével: nome do produto inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido, tabela nutricional.					
3.5	PÃO TIPO HOT-DOG INTEGRAL - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas	UND	30000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



adequadas.. O Pão tipo Hot Dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservante propionato de cálcio, ou outros ingredientes que não descaracterize o produto. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03 (três) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 10 unidades com 50 g cada. Deverá constar impressas de forma clara e indelével: nome do produto inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido, tabela nutricional.					
--	--	--	--	--	--

3.6	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. A bisnaguinha deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de corante de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 03 (três) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 15 unidades com 20 g cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado contendo 10 pacotes ou 3 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	UND	300000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.7	BOLINHO SIMPLES INDIVIDUAL ISENTO DE GLÚTEN, LACTOSE,	UND	500		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

SOJA E AÇÚCAR. SABORES DIVERSOS - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser isento de glúten, lactose, soja e açúcar. Com opção de recheio de frutas no seu interior e sem recheio. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. Ingredientes: Farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de milho, ovo integral pasteurizado, amidos modificados, emulsificantes mono e diglicerídeos e mono e diesterato de propileno glicol, aroma idêntico ao natural de frutas variadas e/ou de coco ralado, fermento químico, sal iodado, espessantes, gomas guar e xantana. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: Primária: Primária: embalagem					
--	--	--	--	--	--

	individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 40 g cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: display de papel cartão contendo 15 unidades de 40 g cada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração					
VALOR TOTAL PARA O LOTE 03						R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 03 POR EXTENSO.						

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
4.1	CREME VEGETAL COM SAL, ISENTA DE LACTOSE - Creme vegetal é o produto gorduroso em emulsão estável isento de leite ou seus constituintes ou derivados, contendo outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá conter no máximo 35% de lipídeos, vitaminas A, D e E. Produzido a partir da interesterificação dos ácidos graxos, deverá conter, no máximo, 0,7 grama de gordura trans por porção de 10 g (dez gramas) e 70 mg de sódio na porção de 10 g (dez gramas). Pode conter outras substâncias permitidas desde que	KG	200		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

mencionadas do rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A margarina vegetal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentas de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado. O produto poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxica, resistente, vedadas hermeticamente, com capacidade para 250 g					
---	--	--	--	--	--

	(duzentos e cinquenta gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada com capacidade para aproximadamente até 6 kg (seis quilogramas). Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo					
4.2	MARGARINA COM SAL 80% LIPÍDEOS - Margarina é o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá conter no mínimo 80% de lipídeos e 15.000UI de Vitamina A por kg, Vitaminas B (B1, B6 e B12) e Selênio. Produzido a partir da interesterificação dos ácidos graxos, não deverá conter gordura trans por porção de 10 g (dez gramas) e no máximo 60 mg de sódio na porção de 10 g (dez gramas). Pode conter outras substâncias	KG	6000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

permitidas desde que mencionadas do rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A margarina vegetal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentas de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ter como ingredientes obrigatórios o leite, seus constituintes ou derivados, água, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ ou vegetal. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado. O produto poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser de polipropileno.ou					
---	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	polietileno de alta densidade, atóxica, resistente, vedadas hermeticamente, com capacidade para 500 g (quinhentos gramas).					
4.3	IOGURTE SABOR BANANA SEM AÇUCAR: Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e título SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor	UND	100000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
4.4	IOGURTE SABOR MORANGO SEM AÇUCAR: Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da	UND	100000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e titulo SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor					
4.5	IOGURTE DE FRUTAS: composto por com polpa de fruta, leite em pó integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó desmineralizado reconstituído, estabilizante (goma guar INS 412 e gelatina INS 428), aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico INS 330, espessantes/ estabilizantes: goma INS 412, carboximetilcelulose INS 466, corante carmim de cochonilha INS 120, conservador sorbato de potássio INS 202) e fermento lácteo. com polpa de fruta sabores diversos. NÃO CONTER GLÚTEN. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido aproximadamente 1.000ml. Validade 30 dias a partir da data de fabricação. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, laudo, registro de rotulo do produto e titulo SIF/SISB/SISP ou SIM do produtor	UND	25000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
4.6	QUEIJO MUSSARELA: queijo tipo muçarela fatiado, com aproximadamente 1kg. Transportado e conservado em	UND	5000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	temperatura não superior a 8°C, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 30 (sessenta) dias, a contar da entrega.					
4.7	MANTEIGA COM SAL POTE DE 500 GRAMAS - Creme de Leite pasteurizado. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite. O produto NÃO deverá CONTER corantes artificiais e gorduras trans. Aspecto: Consistência sólida. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 90 dias.	UND	5000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL PARA O LOTE 04						R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 04 POR EXTENSO.						

LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL

5.1	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES - Fórmula infantil em pó, com proteínas à base do soro do leite, que proporcione níveis adequados de colina e acrescida de, no mínimo, 97% de lipídeos vegetais, ácido linoleico (Ômega 6) e ácido linolênico (Ômega 3), bem como ácido docosaexaenoico (DHA) e ácido araquidônico (ARA) nas proporções e níveis que atendam aos padrões do Códex Alimentarius (FAO/OMS 1981) e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 6 meses. O produto deverá estar de acordo com o Códex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de	LATA	3000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
------------	--	------	------	--	-----------	-----------

	tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.					
5.2	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ – Produto para crianças com necessidades específicas de restrição de lactose, soja e proteína lactea a base de arroz – sabores: baunilha, morango e	LATA	3000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	chocolate. Composto por arroz, maltodextrina, polidextrose, vitaminas e minerais. O produto deve ser isento de lactose e glúten e sem adição de açúcar (sacarose). Deve atender no mínimo 30% do vd de cálcio na porção de 20g, e deverá ser fonte de no mínimo vitaminas a,d,c, b12 e minerais ferro, fósforo e zinco. Embalagem: lata de flandres, pote plástico ou fibrolata vedado com tampa abre fácil e sobretampa plástica capaz de manter o produto após aberto; contendo no mínimo 200g. Informação nutricional em 100g: valor energético: máximo de 320 kcal, carboidratos: máximo de 72g, gorduras totais: máximo de 1,8g, fibra alimentar: mínimo de 15g, sódio: máximo de 60mg, cálcio: mínimo de 1500mg. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data de fabricação					
5.3	Fórmula Infantil de Seguimento PARA LACTENTES COM PREBIÓTICOS- Fórmula infantil em pó, com proteínas à base do soro do leite, acrescida de no mínimo 97% de lipídios vegetais que proporcionem níveis adequados de colina, ácido linoleico (Ômega 6) e ácido linolênico (Ômega 3), bem como ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido araquidônico	LATA	20000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

(ARA) nas proporções e níveis que atendam aos padrões do Codex Alimentarius (FAO/OMS 1987) e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 6 a 12 meses de idade. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12					
--	--	--	--	--	--

(doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) gramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será		
--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.					
5.4	Fórmula Infantil Isenta de Lactose - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Fórmula infantil em pó, isenta de lactose e sacarose, carboidrato 100% maltodextrina, com proteínas do soro do leite de vaca, fonte proteica caseína, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 12 meses de idade com intolerância primária ou secundária à lactose. O produto deverá estar de acordo com o Códex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser	LATA	300		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a					
---	--	--	--	--	--

	fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.					
5.5	Fórmula Infantil Anti-regurgitação (A.R.) - Fórmula infantil em pó, espessada com amido pré – gelatinizado (de batata, arroz ou milho), com proteínas do soro do leite de vaca – caseína, acrescida de lipídios predominantemente de origem vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para lactentes de 0 a 12 meses de idade com refluxo gastroesofágico fisiológico. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente..	LAT A	300		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.					
5.6	Fórmula Infantil a Base de Proteína Isolada de Soja - Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, a base de proteína isolada	LAT A	500		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

de soja + l-metionina com ferro, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente, em especial, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução – RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 278, de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 23, de 15/03/00, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA/MS, Lei Federal 11.265, 03/01/2006; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução Nº43 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº44 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº45 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Portaria 2051 de 08/11/2001, ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001. O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto.					
--	--	--	--	--	--

Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM). PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as					
--	--	--	--	--	--

	abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.					
VALOR TOTAL PARA O LOTE 05						R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 05 POR EXTENSO.						

LOTE 06						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
6.1	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO / FUSILLI - Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (Oryza Sativa, L.) Graminae, submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes naturais cúrcuma	KG	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

e urucum. A massa alimentícia seca de arroz tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas,										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	pesando até 12 kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
6.2	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO OU PENNE - Massa alimentícia seca, curta, tipo parafuso ou penne, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá	KG	20000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração					
6.3	MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL SECA DE SÊMOLA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO OU PENNE - Massa alimentícia seca integral, curta, tipo parafuso ou penne, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água	KG	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por farinha de trigo integral e sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando aproximadamente 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
6.4	MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA LÚDICO, TIPO ALFABETO, ANIMAIS OU PERSONAGENS - Massa alimentícia seca, curta, tipo alfabeto, para o preparo de sopa, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, não sendo permitido amido de milho na composição da massa. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá	KG	10000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo alfabeto, para o preparo de sopa. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 10 kg (dez quilogramas).					
6.5	MASSA ALIMENTÍCIA SECA MISTA COM CEREAIS PARA MACARRONADA TIPO MINI FUSILLI - Massa alimentícia seca, curta, tipo mini fusilli, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem. Produto não fermentado, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro	KG	10000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

e ácido fólico, farelo de trigo e/ou soja tostada e/ou aveia e/ou centeio e/ou linhaça, e/ou cevada, e/ou girassol, e/ou gergelim e albumina submetidos a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo mini fusilli, para o preparo de macarronada. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser de					
---	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	plástico reforçado ou caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando aproximadamente 10,0 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração					
VALOR TOTAL PARA O LOTE 06						R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 06 POR EXTENSO.						

LOTE 07						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA/ MODELO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
7.1	SUCO DE FRUTAS VERMELHAS NÃO ADOÇADO: O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, são e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amor e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos. Deve conter no mínimo 7 sólidos	UND	5000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, Refrigerado com validade mínima de 8 meses.					
7.2	SUCO DE FRUTA INTEGRAL PASTEURIZADO - SABORES LARANJA OU OUTROS SABORES. Embalagem cartonada contendo 1Litro. - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e sã sem adição de água, açúcar e conservantes. Não será permitida a adição de corantes. O produto deverá ser submetido a tratamento térmico de pasteurização e envasado imediatamente através de processo asséptico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses e deverá estar impresso nas embalagens. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por	UND	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter capacidade de volume de 1L (um litro). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
7.3	SUCO DE SOJA SABORES DIVERSOS - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e sã em água potável e adicionado dos demais ingredientes: água, extrato de soja ou proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, podendo conter vitaminas, minerais, acidulante, estabilizante pectina, goma guar ou goma xantana, aromatizante e edulcorantes. Não deverá conter glúten. Deverá ser isento de lactose. Quando utilizado ácido ascórbico como antioxidante, este não deverá ser mencionado com alegação de saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 4 (quatro) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da	UND	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



	data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter capacidade de volume de 200 ml (duzentos mililitros). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
7.4	SUCO DE SOJA SABORES DIVERSOS - O produto é uma bebida não fermentada, obtida da diluição da parte comestível da fruta madura e sã em água potável e adicionado dos demais ingredientes: água, extrato de soja ou proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, podendo conter vitaminas, minerais, acidulante, estabilizante pectina, goma guar ou goma xantana, aromatizante e edulcorantes. Não deverá conter glúten. Deverá ser isento de lactose. Ingredientes: água, extrato de soja, proteína isolada de soja, açúcar, suco da fruta, maltodextrina, vitaminas (B2, B3, B6, B12, C, ácido fólico), minerais (Ferro e Zinco), acidulante cítrico e málico, estabilizante pectina citrica, goma guar, aromatizante. Não deverá conter glúten. Quando	UND	1000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	utilizado ácido ascórbico como antioxidante, este não deverá ser mencionado com alegação de saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser embalagens cartonadas (longa vida), composta por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) e deve ter capacidade de volume de 1 litro (um litro). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
7.5	SUCO DE FRUTA, SABORES VARIADOS. EMBALAGEM DE 1 LITRO CARTONADA - Produto de elevada segurança microbiológica, obtido pelo tratamento térmico de pasteurização associado ao processo de envase em sistema asséptico; acondicionado em embalagens pets esterilizadas, com proteção contra a ação de agentes	UND	25000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	externos (contaminantes e deteriorantes), ideais para a preservação do valor nutritivo, das vitaminas naturais, características de qualidades organolépticas, microbiológicas e físico químicas; Formulado sem adição de corantes artificiais e sem adição de aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. INGREDIENTES BÁSICOS: suco ou polpa exclusivamente da fruta de sua origem (mín.90%) e água, podendo conter acidulante ácido cítrico, aroma natural ou idêntico ao natural, sem adição de corantes e açúcar. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser Garrafa Pet ou caixa cartonada, longa vida, asséptica, com capacidade para contendo 1.000 ml (mil mililitros) cada. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
7.6	SUCO MISTO DE MANGA E MAÇA - Produto composto por suco	UND	100000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	reconstituído de manga (51%), suco reconstituído de maçã (49%), vitamina C e ômega 3. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser cartonada aséptica, com capacidade para 200 ml. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
7.7	SUCO DE MAÇÃ E MORANGO - Alimento pronto para beber, produto composto por água, suco concentrado de maçã (90%) e suco concentrado de morango (10%). O produto deverá ser sem adição de açúcares, sem adição de aditivos, não conter glúten e não poderá ser fermentado. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses sem refrigeração e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: Caixa cartonada,	UND	100000		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



longa vida, asséptica, com capacidade para 200 ml (com canudo). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
VALOR TOTAL PARA O LOTE 07					R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 07 POR EXTENSO.					

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$, (por extenso).

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do fornecimento do objeto, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope “PROPOSTA”.

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº
NOME DA AGÊNCIA Nº
NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de
2026. (assinatura do responsável pela empresa)
Nome – Cargo

OBS:• O modelo de proposta acima deverá ser enviado após a empresa ser declarada arrematante.

• O julgamento das propostas será feito valor do LOTE.

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/06 E ART. 4º DA LEI 14.133/21

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 56/2026

Processo Administrativo nº.12093/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.

A _____(nome da licitante)_____, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microoempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

(Local) _____, **(data)** _____

(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 56/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 12093/2026

SECRETARIA GESTORA: Secretaria Municipal de Educação.

Contrato de fornecimento dos veículos que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 44.892.693/0001-40, sito Rua Joaquim das Neves nº. 211 - Vila Caldas- Carapicuíba- SP, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. José Roberto da Silva, portador do RG nº. 152569455- e CPF nº. 015.146.358-10 e pela Secretaria Municipal de Educação, por intermédio da Sra. _____, portadora do RG nº ____ e do CPF _____.

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, estabelecida à _____, Estado de _____, na cidade de _____, legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequente e pelo Senhor _____, _____, _____, _____, portador da cédula de identidade RG nº _____ e do CPF/MF nº. _____.

**CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO DO CONTRATO**

1.1 O presente contrato tem por objeto a **contratação de empresa para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios estocáveis**, nas especificações e na documentação, através do edital do Pregão supra.

1.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – ANEXO I, parte integrante deste edital.

**CLÁUSULA SEGUNDA
DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

2.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria requisitante.

2.2. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA - O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa contratada do certame licitatório. A empresa contratada terá 15 (quinze) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias.

As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares das 7h00min às 16h00min, nos locais descritos no ANEXO. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24h00min (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto. A empresa contratada também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

2.2. INSPEÇÃO - Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00 para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, os mesmos serão recusados. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

2.3. ENTREGA - A Contratada deverá emitir um relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos de reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s) produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24 h.

2.4. TRANSPORTE- Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



1144207 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

CLÁUSULA TERCEIRA DO PRAZO CONTRATUAL

3.1 O presente contrato terá sua vigência iniciada a partir da ordem de serviço, permanecendo em vigor por até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada a critério da Administração.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 O valor da presente contratação será de R\$ _____ (_____), conforme proposta anexa.

4.2 Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no Edital e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **SEME n.º 141** – 08.02.12.122.0002.2.022.3.3.90.30.05.2000000 e n.º **177** - 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000 (Transferências e Convênios Federais).

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

5.2. O preço ofertado será fixo e irreajustável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período aourado.

CLÁUSULA SEXTA DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Constituem obrigações da CONTRATADA;

6.2. Cumprir dentro, dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

6.3. Atender à solicitação feita pela **Secretaria Municipal de Educação**, nos prazos estipulados, a contar da data de recebimento da Ordem de Serviço.

6.4. Responsabilizar-se pelo transporte, de seu estabelecimento até o local determinado, sem ônus para o CONTRATANTE.

6.5. Substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto contratual em que se verificarem defeitos, quebra, vícios, adulterações ou incorreções.

6.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supra mencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

6.7. Responsabilizar-se pelos danos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por ato de seus empregados ou prepostos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

7.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

7.4. Der causa à inexecução total do contrato;

7.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

7.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato,

7.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

7.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 13.2. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.9. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

7.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicadas ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 7.2, 7.3, 7.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

7.11. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de moradia 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

7.12. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

7.13. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

7.14. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

7.15. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

7.16. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

7.17. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

7.18. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

7.19. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1. Operar-se-á de pleno direito à rescisão de contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das penalidades previstas na cláusula anterior, quando ocorrerem às hipóteses e numeradas na 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA - REGIME LEGAL E CLÁUSULAS COMPLEMENTARES

9.1. O presente contrato rege-se, basicamente, pelas normas substanciais da Lei 14.133/2021 e suas modificações supervenientes, complementando suas cláusulas, pelas normas contratuais constantes no Edital do **Pregão Eletrônico supra** que fazem parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO

10.1 O presente contrato poderá ser alterado, nos casos previstos nos art. 124 da Lei 14.133/2021, por meio de termo aditivo, devidamente justificado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

11.1 A CONTRATADA se obriga a manter durante a execução do contrato, em observância as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deste processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1 Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 no que couber.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. O foro do presente instrumento é o desta Comarca de Carapicuíba/SP, com expressa renúncia a qualquer outro que tenham ou venha ter as partes contratantes, por privilegiados que possa ser.

13.2. E por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente contrato em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo qualificadas, que também o leram e assinam, para fins de direito.

Carapicuíba,.....de de 2026.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

Sr. José Roberto da Silva – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

Secretaria Municipal de Educação

CONTRATADA

Testemunhas

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

ANEXOVIII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de

responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.