**ANEXO I**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/17**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1.493/17**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – MERENDA ESCOLAR, PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE FERRAZ DE VASCONCELOS

## Lotes destinados à livre concorrência.

|  |
| --- |
| **LOTE 01** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **AÇUCAR REFINADO ESPECIAL (PRINCIPAL)**, pacote  c/ 5 quilos, contendo sacarose e Devendo ser fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Composição centesimal aproximada: VCT 400kcal.  Validade do Produto: 12 (doze) meses. | Kg | **26.250** |  |  |
| **2** | **ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO -**  **(PRINCIPAL)** - grãos sadios, limpos, classificados pelo Ministério da Agricultura, ausência de grãos ou sementes de outros vegetais, larvas, parasitas e outros corpos estranhos produto. Constituído de no mínimo 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural. Composição centesimal aproximada: VCT 348 kcal; Proteínas 7,2g; Glicídios 80g; Cálcio 28 mg; Ferro 1 mg; Fibra alimentar 1,68g; Validade do Produto: mínimo de  12 (doze) meses. | Kg | **180.000** |  |  |
| **3** | **AVEIA (FARINHA DE) - (PRINCIPAL)**, produto  resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal aproximada: VCT  340 kcal; Proteínas 14g; Lipídios 8g; Glicídios 60g; Validade do Produto: 12 (doze) meses. | Kg | **225** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **FARINHA DE MILHO AMARELA (PRINCIPAL)**, produto  obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado e previamente macerado. Composição centesimal aproximada: Proteínas 8g.; Lipídios 2g.;  Glicídios 76g.; Validade do Produto: 9 (nove) meses; | kg | **450** |  |  |
| **5** | **FARINHA DE MANDIOCA TORRADA (PRINCIPAL)**,  produto obtido pela moagem e torração da parte comestível da mandioca, fabricada a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.  Composição centesimal aproximada: Proteínas 1,7g; Glicídios 92g; Validade do Produto: 9 (nove) meses. | kg | **750** |  |  |
| **6** | **FEIJÃO CARIOQUINHA (PRINCIPAL)**, de primeira  qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato natural, maduros, limpos e secos. Composição centesimal aproximada: VCT 341 kcal; Proteínas 20g; Glicídios 63g; Lipídios 1g; Ferro. 8 mg; Validade do  Produto: mínimo de 08 (oito) meses. | Kg | **60.000** |  |  |
| **7** | **FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO (PRINCIPAL)**, para  preparo rápido, produto obtido pela moagem de grãos de milho. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Composição centesimal aproximada: Proteínas 10g; Glicídios 80g;  Validade do Produto: 9 (nove) meses. | kg | **1.050** |  |  |
| **8** | **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS**  **(PRINCIPAL),** contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, vitaminas (C, PP, B2, B6, A, D), piro fosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês monohidratado. Não contém glúten. Características Organolépticas: Aspecto: Pó fino e sem grumos Cor: Branco amarelado Sabor e Odor: Após dissolução apresenta sabor agradável, sem alterações sensoriais. Composição por porção (25g) **aproximada:** Valor energético 125 kcal; Carboidratos 9,7 g; Proteínas 6,6 g; Gorduras Totais 6,6 g; Gorduras Saturadas 3,9 g; Gorduras Trans 0 g; Fibra Alimentar 0 g; Sódio 94 mg; Cálcio 229 mg; Ferro 4,2 mg; Zinco 2,1 mg; Manganês 0,69 mg; Vitamina A 186 µg; Vitamina B2 0,39 mg; Vitamina B6 0,39 mg; Vitamina C 14 mg; Vitamina D 1,5  µg; Vitamina PP 4,8 mg; Embalagem: O produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado selado  automaticamente acondicionado em sacos de PEBD folha simples, transparente, identificado conforme legislação, com peso líquido de 500 gramas a 1.000 gramas e reembalado em caixa de papelão ondulado com peso máximo de até 10 kg. Validade do Produto: 12  (doze) meses. | kg | **60.000** |  |  |
| **9** | **OLEO DE SOJA REFINADO - LATA OU PET C/ 900**  **ML (PRINCIPAL)**, produto de soja, Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Validade do Produto: 12 (doze)  meses. | und | **18.000** |  |  |
| **10** | **OREGANO - PACOTE C/ 10 GRAMAS (PRINCIPAL)**,  folhas secas de Orégano spp. Ou Lippia spp. Validade do Produto: 12 (doze) meses. | und | **900** |  |  |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | **QUEIJO PARMESÃO RALADO - PACOTE COM 100**  **GRAMAS (PRINCIPAL)**, produto contendo queijo parmesão, ácido sórbico, cloreto de sódio. Composição centesimal aproximada: VCT 430 kcal; Proteínas 32g; Lipídios 34g; Sódio 1000g; Cálcio 1210 mg; Validade do  Produto: 06 (seis) meses. | Pct | **375** |  |  |
| **12** | **SAL REFINADO** - Descrição: sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O sal deverá apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e úmidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. As características gerais, organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do Código Sanitário. Embalagem: o produto deverá ser apresentado em saco plástico contendo 1000 gramas. Considerar-se-á imprópria a  embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Kg | **7.500** |  |  |
| **13** | **COCO RALADO - PACOTE COM 100 GRAMAS**  **(PRINCIPAL)**, produto contendo basicamente amêndoa de coco desidratada e conservante INS 223. Não poderá conter açúcar. Composição centesimal aproximada: VCT 600 kcal; Proteínas 8,3g; Carboidratos 20g; Lipídios 60g; Embalagem: O produto deverá ser embalado em saco plástico de polietileno, contendo 100 gramas e reembalado em caixa de papelão reforçada com 48  unidades. Validade do Produto: 12 (doze) meses. | Pct | **1.125** |  |  |
| **14** | **FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (PRINCIPAL)**, produto  obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são e limpo. Acrescido de ferro e ácido fólico com no máximo de 15% de umidade, aspecto de pó fino, branco cheiro e sabor próprios. Composição centesimal aproximada:  Proteínas 10g.; Lipídios 1g.; Glicídios 76g. Validade do Produto: mínimo de 5 (cinco) meses. | Kg | **1.800** |  |  |
| **15** | **LEITE CONDENSADO - LATA C/ 395 GRAMAS**  **(PRINCIPAL)**, contendo leite "in natura", açúcar e lactose, obtido através de processo tecnológico adequado. Composição centesimal aproximada: Proteínas 6g.; Lipídios 8g.; Glicídios 56g.; Validade do Produto: 12 (doze) meses. | Lata | **1.875** |  |  |
| **16** | **GELÉIA DE MORANGO (PRINCIPAL)**, produto  contendo basicamente os ingredientes: açúcar, polpa de morango, xarope de glicose, espessante pectina e acidulante ácido cítrico. Composição centesimal aproximada: VCT 263 kcal; Proteínas 0,3g; Carboidratos  65g; Lipídios 0,2g; Validade do Produto: mínimo de 18 (dezoito) meses. | Kg | **2.813** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 01 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 02** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **PÃO TIPO BISNAGUINHA**, enriquecido de vitaminas e ferro. Composição mínima: farinha de trigo especial, açúcar invertido, óleo de girassol, sal, emulsificantes monoglicerideos de acidos graxos e lacto de sódio, conservador propionato de calcio. Prazo de validade de  10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primaria em saco de polipropileno transparente, atóxico  e termossoldado com 300grs. | pct | **11.250** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 02 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 03** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **ERVILHA EM CONSERVA, LATA C/ 3kg -**  **(PRINCIPAL)**, produto obtido do cozimento de grão de ervilha imersa em água e sal. Composição centesimal  aproximada: VCT 65kcal. Carboidratos 15,4g. Validade do Produto: 24 (vinte e quatro) meses. | und | **750** |  |  |
| **2** | **MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA C/ 3kg -**  **(PRINCIPAL)**, produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em água, açúcar e sal. Composição centesimal aproximada: Proteínas 3,2g.; Lipídios 1g.;  Glicídios 19g. Validade do Produto: 24 (vinte e quatro) meses. | lata | **750** |  |  |
| **3** | **MOLHO DE TOMATE REFOGADO TEMPERADO**  **(PRINCIPAL)**, contendo basicamente os ingredientes: tomate, sal, amido, açúcar, óleo vegetal, cebola, salsa em flocos, alho e especiarias. Isento de pimenta e não conter glúten. Sem Glutamato. Composição centesimal aproximada: VCT mínimo: 36 kcal - máximo: 66 kcal; Proteínas mínimo: 1g - máximo: 1,8 g; Carboidratos mínimo: 6,5 g - máximo: 13 g; Gorduras totais mínimo: 1,6 g - máximo: 2 g; Gorduras saturadas mínimo: 0 g - máximo: 0,2 g; Gordura trans mínimo: 0 g - máximo: 0 g; Fibra mínimo: 1g - máximo: 2,2 g; Sódio mínimo: 410 mg - máximo: 520 mg Validade do Produto: mínimo 12 (doze) meses. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagem tipo bag, contendo peso líquido de 2 kg a 4,100 kg. Na embalagem deverá estar impressa a data de fabricação, validade e modo de preparo. A embalagem secundária deverá ser em papelão reforçado, contendo no máximo 16,400 kg cada e com as devidas indicações impressas de acordo com a  Portaria nº 42/98 da SVS/MS. Lacrada com fita. | Kg | **45.000** |  |  |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **CHAMPIGNON EM CONSERVA, EMBALAGEM C/**  **1000 GRAMAS (PRINCIPAL)** O produto deverá ser constituído por champignon nº 1, água, sal e acidulante ácido cítrico. Composição centesimal aproximada: Valor calórico 5,18 kcal; Proteínas 1,24g; Ferro 118,0 mg; Embalagem Primária: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico, tendo peso drenado máximo de 1.000 gramas. No rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação e validade; Componentes do produto; Peso líquido; Número do Registro no Ministério da Saúde; Número do lote, caso utilizado. Embalagem Secundária: Deverá ser de papelão reforçado (ondulado), pesando até 9 quilos, e estar devidamente identificada. Validade  do Produto: Deverá ser no mínimo de 6 (seis) meses. | Saco | **375** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 03 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 04** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor**  **Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **SUCO SABOR UVA**, industrializado, apresentação pronta pra beber, à base de leite de soja e néctar de fruta, sabor uva, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de  validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. | un | **162.000** |  |  |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **SUCO PRONTO PARA BEBER SABOR MORANGO**,  Suco industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de néctar de fruta, sabor morango, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel  vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | un | **162.000** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 04 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 05** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **BEBIDA SABOR CAFÉ COM LEITE**: Mistura para  preparo de bebida com alto teor de vitaminas, minerais e fonte de fibra sabor café com leite. Mistura em pó de vários ingredientes, destinado à alimento para preparação com água. Ingredientes básicos: leite integral em pó, açúcar, café solúvel em pó, espessante, fibra solúvel, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6, minerais: ferro, cálcio e zinco). Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Cafeína minima de 8g/100g e lactose correspondente. Com validade mínima de 12 meses. Embalado em pacote contendo 1kg. Devidamente identificados com data de validade e lote. Deverá  apresentar relatório de TPVA E TPO2 como forma de garantir a segurança e vida útil do produto. | kg | **15.000** |  |  |
| **2** | **MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA - SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, PÊSSEGO, FRAMBOESA, CEREJA E ABACAXI) -**  **(PRINCIPAL)**, o produto deverá conter os ingredientes básicos: açúcar, gelatina em pó (espessam-te), citrato de sódio (estabilizante), ácido cítrico (acidulante), aroma idêntico ao natural da fruta e corante. Não contém glúten. Composição nutricional aproximada: 20 g; Valor Energético 73 kcal; Carboidratos 16 g; Proteínas 1,5 g; Sódio 85 mg; Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão reforçadas com abas Superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 16  unidades, totalizando um peso líquido de 16kg. Validade do Produto: mínimo de 06 (seis) meses. | kg | **750** |  |  |
| **3** | **ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÃNEO COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO (PRINCIPAL),** contendo: açúcar, cacau em pó, maltodrextina, vitaminas e sais minerais (A, B1, B2, B6, B12, C e Ferro), estabilizante lecitina de soja e aromatizante baunilha.  Validade do Produto: 12 (doze) meses | kg | **11.250** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 05 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 06** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **BISCOITO DE MAISENA (PRINCIPAL)**, contendo  basicamente os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, acidulantes e aromatizantes. Contém glúten. Composição nutricional aproximada: 30g; VCT 132 kcal; Carboidratos 21 g; Proteínas 2,7 g; Gorduras totais 4,1 g; Gorduras saturadas 1,9 g; Gorduras trans 0 g; Colesterol 0 mg; Fibra alimentar 1,3 g; Sódio 120 mg; Embalagem: O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico contendo de 300 gramas a 1.000 gramas e reembalado em caixas de papelão reforçadas pesando de 8 a 12 kg. Validade do Produto: mínimo de  08 (oito) meses. | Kg | **30.000** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **BISCOITO DE ÁGUA E SAL (PRINCIPAL)**, contendo  basicamente os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, açúcar invertido, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante. Contém glúten. Composição nutricional aproximada: 30 g; VCT 129 kcal; Carboidratos 20 g; Proteínas 3,8 g; Gorduras Totais 3,9 g; Gorduras Saturadas 1,7 g; Gorduras Trans zero g; Colesterol zero mg; Fibra Alimentar zero g; Sódio 210 mg; Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico contendo de 300 gramas a 1.000 gramas e reembalado em caixas de papelão reforçadas pesando de 8 a 12 kg.  Validade do Produto: mínimo de 08 (oito) meses. | Kg | **16.875** |  |  |
| **3** | **BARRA DE MORANGO COM**  **COBERTURA**  **(PRINCIPAL)** O produto deverá conter os ingredientes básicos: polpa de morango, xarope de glicose, açúcar, amido modificado, regulador de acidez, acidulante ácido lácteo, espessante ágar, fibra de trigo, aromatizante, emulsificante, antioxidante, açúcar invertido, cenoura e corante natural. Cobertura: sabor chocolate. Contém glúten. Composição nutricional aproximada: 20 g; VCT 75 kcal; Carboidratos 15 g; Proteínas 0,7 g; Gorduras Totais 1,5 g; Gorduras Saturadas 1,4 g; Gorduras Trans  0 g; Fibra Alimentar 0,6 g; Sódio 16 mg; Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser de material laminado flexível metalizado poliéster (PET) com polietileno (PE) / filme laminado flexível metalizado polipropileno bi orientado (BOPP) com polipropileno bi orientado (BOPP).A embalagem secundária do produto deverá ser em caixas de papelão cartão, contendo 24 barras. A embalagem terciária deverá ser de papelão ondulado reforçado contendo 6 displays. Validade do Produto: 10 (dez)  meses. |  | **56.250** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | | **BISCOITO SALGADO TEMPERADO (PRINCIPAL)** O  produto deverá conter os ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, glicose, açúcar, sal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar invertido, fermentos químicos, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Contém glúten. Composição nutricional aproximada: 30 g; VCT 121 kcal; Carboidratos 17 g; Proteínas 2,1 g; Gorduras Totais 5,0 g; Gorduras Saturadas 1,6 g; Gorduras Trans 0 g; Fibra Alimentar 1,0 g; Sódio 331 mg; Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser de material laminado, impresso por fotogravura, composto de polipropileno bi orientado transparente e polipropileno bi orientado e metalizado, conforme ETE-00642.A embalagem secundária do produto deverá ser em caixas de papelão reforçadas, adequada ao empilhamento, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, contendo 30 pacotes de 30 g cada, perfazendo um total de 900 g.  Validade do Produto: 12 (doze) meses. | | Un | | **7.500** | |  | |  |
| **5** | | **COOKIES INTEGRAIS COM CASTANHA DO PARÁ**  **(PRINCIPAL)**, contendo basicamente os ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, castanha do pará, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, aroma artificial de manteiga e especiarias. Contém glúten. Composição nutricional aproximada: 30 g; Valor Energético 142 kcal; Carboidratos 20 g; Proteínas 2,2 g; Gorduras Totais 5,9 g; Gorduras Saturadas 2,3 g; Gorduras Trans 0 g; Fibra Alimentar 1,2g; Sódio 147 mg; Embalagem: O produto deverá ser embalado em filme de BOPP laminado e metalizado com impressão externa, pesando de 25 a 30 gramas e acondicionado em caixa de papelão ondulado  com capacidade para 20 unidades. Validade do Produto: mínimo de 08 (oito) meses. | | Un | | **22.500** | |  | |  |
| **6** | | **BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE**;  ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. estabilizante lecitina de soja, fermentos  químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio.  Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Corante natural de caramelo. Aromatizante. Contém glúten. Composição centesimal: valor energético: 376,6 kcal, carboidratos: 66,6 g, proteínas: 8,3 g, lipídeos: 8,3 g, fibra alimentares: 3,6g, Embalagem primaria: embalagem de refil em Bopp de 134g, reembalados em sacos de 400g de produto. Embalagem secundaria: caixas de papelão contendo 12 pacotes de 400g, totalizando 4,8 kg na caixa. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa  que exponha o produto a contaminação e alteração | | pct | | **7.500** | |  | |  |
| **7** | | **BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL** (com açúcar  mascavo): Características: biscoito doce em formato redondo, estampado, textura lisa, crocante, coloração castanho dourado, sem corantes. Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido e sal. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA.  Embalagem primaria de 400g. Embalagem secundária de papelão. Prazo de validade mínimo 8 meses. | | pct | | **7.500** | |  | |  |
| **TOTAL DO LOTE 06 – VALOR TOTAL:** | | | | | | | | | |  | |
| **LOTE 07** | | | | | | | | | |  | |
| **Item** | | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | | **Unid.** | | **Quantidade**  **Estimada** | | **Valor Unitário** | | **Valor Total** | |
| **1** | | **MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (AVE-MARIA) -**  **(PRINCIPAL)**, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido e corantes naturais. Deverá ser isento de gorduras trans. Composição centesimal aproximada: VCT 348 kcal; Carboidratos 73g; Proteínas 11g; Gorduras Totais 1g; Gorduras Saturadas zero g; Gorduras Trans zero g; Fibra Alimentar  2g; Sódio zero mg; Validade: 12 (doze) meses. | | kg | | **1.500** | |  | |  | |
| **2** | | **MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO**  **(PRINCIPAL)**, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados e corantes naturais. Deverá ser isento de gorduras trans. Composição centesimal aproximada: VCT 348 kcal;  Carboidratos 73g; Proteínas 11g; Gorduras Totais 1g; Gorduras Saturadas zero g; Gorduras Trans zero g; Fibra Alimentar  2g; Sódio zero mg; Validade: 12 (doze) meses. | | kg | | **41.250** | |  | |  | |
| **3** | | **MACARRÃO PARAFUSO MULTIGRÃOS**:  Características: mini fusilli 8 grãos. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinha de linhaça, cevada, girassol e gergelim e albumina. Contém glúten. Embalagem: primária - embalagens contendo 500 g do produto, empacotadas em filme transparente de polipropileno. Secundária - caixa de papelão reforçada, totalmente lacrada com fita adesiva plastificada, contendo 20 pacotes de 500 g. Prazo de  Validade Mínimo: 8 meses a partir da data de entrega. | | Pct | | **7.500** | |  | |  | |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 07 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 08** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **FARINHA LÁCTEA - LATA COM 400 GRAMAS**  **(PRINCIPAL)**, contendo basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Composição centesimal aproximada: Proteínas 12g; Carboidratos 73g; Lipídios 6,5g; Validade do Produto: 12  (doze) meses. | latas | **900** |  |  |
| **2** | **FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO COM FERRO PARA LACTENTES - LATA COM 400 GRAMAS**  **(PRINCIPAL)**, contendo os ingredientes: leite desnatado (fonte proteica), maltodextrina, lactose, oleína de palma, soro de leite desmineralizado (fonte protéica), óleo de palma, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), vitaminas (vitamina C, vitamina E, ácido pantotênico, niacina, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina, vitamina D). Sem glúten. Composição centesimal aproximada: Valor energético 483 kcal; Carboidratos 58g; Proteínas 15g; Gorduras totais 22g; Gorduras saturadas 8,7g; Gorduras trans 0g; Ácido linoléico 3,5g; Ácido linolênico 400 mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 210 mg; Cálcio 568 mg; Ferro 7,6 mg; Potássio 680 mg; Cloreto 480 mg; Fósforo 366 mg;  Magnésio 54 mg; Iodo 135 µg; Cobre 360 µg; Zinco 5,9 mg; Selênio 9,7 µg; Manganês 0,04 mg; Vitamina A 500  µg; Vitamina D 8,5 µg; Vitamina E 7,5 mg; Vitamina K 45  µg; Vitamina C 69 mg; Vitamina B1 1,2 mg; Vitamina B2 1,4 mg; Niacina 4,5 mg; Vitamina B6 0,58 mg; Ácido fólico 110 µg; Ácido pantotênico 7,0 mg; Vitamina B12 1,5 µg; Biotina 17 µg; Validade do Produto: 15 (quinze) meses.  Embalagem: O produto deverá ser embalado em lata contendo 400 gramas e reembalado em caixa de papelão  reforçada. |  | **16.875** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **LEITE EM PÓ DE SOJA - LATA COM 800 GRAMAS**  **(PRINCIPAL)**, ingredientes: maltodextrina, proteína isolada de soja, oleina de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais, óleo de girassol, vitaminas, metionina, cloreto de coleína, taurina. Não pode conter leite de vaca ou produtos lácteos de origem animal. Sem glúten. Composição para 100 g de pó VCT 509 kcal; Carboidratos 55,6 g; Proteínas 14 g; Gorduras totais 25,6  g; Gorduras saturadas 10,5 g; Validade do Produto: 18 (dezoito) meses. | latas | **750** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 08 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 09** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **Iogurte** - leite fermentado por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), adicionado de açúcar e polpa de morango. Sabor preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela contratante. Opcional: outros produtos de origem lactea e outras substancias alimenticias aprovadas pela legislação, como aditivos exceto corantes artificiais, mas desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam declaradas no rótulo. Composição isenta: corantes artificiais. Instrução 1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em naturaza, reconstituido, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento termico após a fermentação. 3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viaveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. 4) Os ingredientes não lacteos devem compor o produto final numa proporção maxima de 30% (m/m) Resolução nº5/00 - MAA - Item 2.2.2. 5) Caracteristicas fisico- quimicas: deve obedecer a Resolução nº 05 de 13/11/00  - MAA / Tabela 1. Embalagem Primaria: Plastica. Contendo liquido unitario =200ml Secundaria: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Legislação Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 05 de 13/11/00 - DAS/MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Leite Integral UAT ou  UHT Composição obrigatória: Leite de vaca integral homonegeneizado. | Und | **75.000** |  |  |
| **2** | **Leite Fermentado desnatado adoçado 80gr** - Leite desnatado ou leite em pó desnatado reconstituído, xarope de açúcar, dextrose monohidratada, fermentos lácteos e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem garrafa em polietileno, rótulo impresso, coberta com tampa de aluminio, com filme de polietileno  80gr. | Und | **75.000** |  |  |
| **3** | **Requeijão Cremoso** - creme de leite, massa coalhada, leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio, sal, coalho e fermento lácteo, concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes (polifosfato de sódio, fosfato trissódico e fosfato monosódico), cloreto de sódio, (sal), conservador acido sórbico. Embalagem balde plastico de  polietileno, resistente, atóxico contendo 500gr. | Balde | **6.000** |  |  |
| **4** | **Margarina com sal** e sem gorduras trans, teor de lipídios de forma precisa na embalagem 80%, contendo leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água, sal, vitaminas A, B1, B6, B12 e Selênio, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima 5 meses a contar da data de entrega, em pote plástico de 500 gramas, atóxico. Embalado em caixa de papelão reforçado.  Embalagem secundária: Caixa de Papelão reforçada contendo 12 kilos. Prazo de validade mínima de 5 meses a contar da data de fabricação. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | Kg | **14.250** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 09 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 10** |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **Salsicha de frango tipo hot dog congelado**. Descrição: Salsicha de frango tipo hot dog congelada, pacotes de 03 Kg a 05 Kg cada.Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada a temperatura de -18° C (dezoito graus centigrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade as características do alimento. Prazo de validade Mínimo de 90 (noventa) dias. Peso unitário do Produto: A salsicha depois de embutida deverá ser atada em seções uniformes de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinqüenta gramas). Embalagem Primaria  → a embalagem primaria da salsicha deverá ser a vácuo tipo “CRYOVAC”, termo formada resistente, transparente, atóxicos. Secundaria → a embalagem secundaria da salsicha deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. Será considerada impropria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e  /ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a  contaminação e alteração. | Kg | **11.250** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 10 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 11** |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO IQF** – polaca  do alasca, carne de polaca livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e parasitas, cortada no formato de iscas. após o descongelamento deve apresentar textura firme, odor e sabor característico agradável, com variação máxima de 10% de peso, livre de manchas. as iscas deverão pesar aproximadamente de 25 a 35 gramas, de 8 a 10 cm de comprimento e 3 a 5 cm de largura. embalado em saco plástico de polietileno atóxico, termossoldado de 1 a 5 kg cada e reembalado em caixa de papelão reforçada lacrada com fita gomada de 10 kg.  validade de 12 meses. | Kg | **18.750** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 11 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 12** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **CARNE EM CUBOS PATINHO CONGELADA** .  Descrição: Carne bovina em cubos com tamanho unitário de 2,5 cm cúbicos, congelado. O produto deverá ser isento de cartilagens, nervos, ossos, pelancas e sebos **(EXTRA LIMPA).** O percentual de gordura permitido de até 5% por quilo de carne. As características gerais, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do Código Sanitário. Embalagem: embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação com peso líquido de 2,0 Kgs. A embalagem secundária do produto deverá ser | Kg | **75.000** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | em caixas de papelão contendo de 10 a 20 kg.O produto deverá ter o rótulo com o nome da empresa, data de fabricação, data de validade, descrição do produto e carimbo do SISP/SIF.Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou  deterioração. |  |  |  |  |
| **2** | **CARNE MOÍDA DE PATINHO CONGELADA**.  Descrição: Carne bovina moída e Congelada.O produto deverá ser isento de cartilagem, nervos, osso, pelanca e sebo, com percentual de gordura permitido de até 5%.(**EXTRA LIMPA**). As características gerais, físico- químicas, microscópicas e microbiológicas deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do Código Sanitário. Embalagem: O produto deverá ser apresentado em embalagem a vácuo, atóxico com peso líquido de 1,0 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixas de papelão contendo de 16 a 20  kg.O produto deverá ter o rótulo com o nome da empresa, data de fabricação, data de validade, descrição do produto e carimbo do SISP/SIF.Considerar-se-á  imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Kg | **90.000** |  |  |
| **3** | **ISCA DE FIGADO BOVINO CONGELADO IQF**, com  aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio, embalado em saco plástico transparente atóxico cristalizado, contendo 02 quilos em cada embalagem e  reembalado em caixa. | Kg | **18.750** |  |  |
| **4** | **ALMÔNDEGA ASSADA E CONGELADA SISTEMA IQF**  contendo carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, sal refinado, colágeno bovino, salsa, alho, cebola, aroma natural estabilizante tripolifosfato de sódio, corante caramelo, eritorbato de  sódio com peso unitário de 15 a 20 gramas embaladas | Kg | **18.750** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | em saco de polietileno azul de baixa densidade de 1kg a 2kg cada e reembalado em caixa de papelão ondulada de 12kg (6x2) validade de 24 meses. |  |  |  |  |



|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 12 – VALOR TOTAL:** |
| **LOTE 13** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificações dos Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quantidade**  **Estimada** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | **CORTES CONGELADOS DE FRANGO SASSAMI** - com  aspecto, cor, odor e sabor proprios, sem manchas e parasitas. embalado em filme de polietileno impresso transparente atóxico, contendo 01 quilos em cada e  reembalado em caixa de papelão ondulado de 12kg com validade de 12 meses. | Kg | **105.000** |  |  |
| **2** | **CARNE DE FRANGO, PEITO CONGELADO (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)**. Produto  cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de ave sadia, abatida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte peito seguido de congelamento a -18oC. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e  secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e  carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. | Kg | **18.750** |  |  |

|  |
| --- |
| **TOTAL DO LOTE 13 – VALOR TOTAL:** |

 **Lotes destinados à livre concorrência:**

|  |  |
| --- | --- |
| Valor total estimado Lote 01 ............................................................................ R$ 3.237.220,41 | |
| Valor total estimado Lote 02 ............................................................................ R$ | 98.550,00 |
| Valor total estimado Lote 03 ............................................................................ R$ | 351.273,75 |
| Valor total estimado Lote 04 ............................................................................ R$ | 717.660,00 |
| Valor total estimado Lote 05 ............................................................................ R$ | 721.470,00 |
| Valor total estimado Lote 06 ............................................................................ R$ 1.025,906,25 | |
| Valor total estimado Lote 07 ............................................................................ R$ | 365.692,50 |
| Valor total estimado Lote 08 ............................................................................ R$ | 905.119,50 |
| Valor total estimado Lote 09 ............................................................................ R$ | 617.842,50 |
| Valor total estimado Lote 10 ............................................................................ R$ | 161.212,50 |
| Valor total estimado Lote 11 ............................................................................ R$ | 440.625,00 |

Valor total estimado Lote 12 ............................................................................ R$ 6.265.042,50

Valor total estimado Lote 13 ............................................................................ R$ 2.089.687,50

## CONDIÇÃO DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

Os produtos serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida ou opere o termo final do contrato, em atendimento às requisições periódicas escritas, expedidas pelo Setor competente, com antecedência mínima 48h00min, e deverão ser entregues nos seguintes endereços:

**Local de Entrega**: As entregas dos produtos serão efetuadas no CEDAE, localizado à Rua Euclides da Cunha, nº 70 – Vila Romanópolis – Ferraz de Vasconcelos - SP.

**Prazo de Entrega**: As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após a emissão da solicitação pelas Unidades Requisitantes.

**Substituição de Produtos:** Constatada a entrega do produto em desacordo com o pedido, a contratada procederá a sua substituição em até 24hs da notificação da recusa.

**Embalagem:** Deverão ser cotados e entregues produtos em observância à embalagem individual, quando a especificação do código indicado no Termo de referência - Especificações dos Itens assim o exigir, sob pena de desclassificação da proposta ou devolução dos produtos no ato da entrega.

Horário de entrega das 08:00 as 11:00 horas e das 13:00 às 16:00, de segunda a sexta-feira, sem quantidade mínima.

O prazo de validade mínima para todos os gêneros deverá ser de **12(doze) meses**;

**QUALIDADE DOS GÊNEROS RELACIONADOS NESTE ANEXO:**

1. Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Os produtos poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da contratada.
2. A responsabilidade pela qualidade físico-químico e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.
3. Quando o produto não apresentar perfeito estado de conservação de uso será devolvido, o fornecedor assumirá a reposição do mesmo no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Prefeitura. A não observância deste prazo bem como os casos da não entrega da totalidade dos produtos comprados, serão objeto de advertências.
4. Os produtos ofertados devem ter registro no Ministério da Agricultura, Serviço de inspeção Federal ou Instituto Mineiro de Agropecuária.
5. Os pedidos de produtos serão repassados uma vez ao mês, com 01 semana de antecedência, com os respectivos endereços para entrega.
6. O entregador deverá estar com uniforme adequado e limpo. Os produtos deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a temperatura do produto.

“Os valor do termo de referência foi colocado de acordo com preços praticados no mercado, não necessário valores unitários, porém, na elaboração da proposta a licitante deverá constar os valores unitários dos os itens”.

Sobre esse assunto o Tribunal de contas se posiciona:

*“****Acordão 85/2007 Plenário (Voto do Ministro relator)*** *– Na licitação na modalidade pregão, o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários* ***não*** *constitui um dos elementos* ***obrigatórios*** *do edital (...)”*

**RELATÓRIO DAS UNIDADES ESCOLARES DE FERRAZ DE VASCONCELOS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - UNIDADES MUNICIPAIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CEIS MUNICIPAIS** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | Adelino Gomes Marques CEI | Av. Dom Pedro II, n º 277 - Centro |
| 2 | Alcides Cardoso CEI | Av. XV de Novembro, nº 2401 - Jd. Yone |
| 3 | Analivia Pedro Profª. CEI | Estrada do Paiol, nº 2221 - Jd. das Flores |
| 4 | Bruna Arina Belloni CEI | Rua Tito Temporim, n º 684 - Jd. Temporim |
| 5 | Eduardo Santiago Souza CEI | Rua Ayame Yoshikawa, n º 146 - Vila São Paulo |
| 6 | Elias Sleiman El Khouri Mikhael | Rua Nicola Gaglioti, nº 580 - VL. Margarida |
| 7 | Elvino Teixeira da Silva CEI | Rua Miguel Dib Jorge, n º 508 - Jardim Castelo |
| 8 | Francisco Faria de Souza CEI | Rua Borba Gato, s/n - Jd. Rosana |
| 9 | Gabriel Coelho CEI | Avenida dos Autonomistas s/n |
| 10 | Geraldo da Silva Ver. CEI | Rua Benedito Teixeira Camargo, nº 11-  Jd.Temporim |
| 11 | Gustavo Zanchetta CEI | Rua Roberto Cavazana, n º 51 - Pq. São Francisco |
| 12 | Hugo Mazzuca Pref. CEI | Rua Expedito Francisco da Silva, s/n - Jd  Castelo Branco |
| 13 | Oliveira Laet. Dr. CEI | Av. 13 de maio, nº 120 - VL. Andeyara |
| 14 | Rosa Ferrari Basile CEI | Av. Suzana Arlow, nº 150 - VL. Stº Antonio |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EMEIS** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | Elias Andere Ver. EMEI | Rua Jacira Teixeira Camargo, s/n - Vila  Arbame |
| 2 | Mário Martinelli Ver. EMEI | Rua Miguel Dib Jorge, nº 147 - Jd. Castelo |
| 3 | Roberto Andere Correa EMEI | Rua Benedito Leite, n º 381 - VL. Correa |
| 4 | Thomaz Rodrigues Alckmin | Rua Prefeito Takumi Koike, 77 - Núcleo Itaim |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EMEIS/CEIS** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | Maria da Glória Fernandes Leite | Av Santos Dumont, nº 1623 - Tanquinho |

## 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 | Maurice Bou Assi | Rua Estrada do Bandeirante, nº 746 -  Jd.Angelina |
| 3 | Pedro Paulo Paulino (Suspenso) | Rua Americo Trufelli, nº 300 - Pq. São  Francisco |
|  | | |
| **ENSINO FUNDAMENTAL ( EMEF )** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | Abílio Secundino Leite EMEF | Rua do Vereador, nº 99 - Jd. TV |
| 2 | Alfredo Froes Neto Dr. EMEF | Rua Guarani, n º359 - VL. Stº Antonio |
| 3 | Ângelo Castelo Pref. EMEF | Rua Miguel Dib Jorge, n º 579 - Jd. Castelo |
| 4 | Antonio Bernardino Correa EMEF | Rua Jorge Tibiriça, nº 440 - Vila Correa |
| 5 | Primorosa Jorge EMEF | Rua Tapiras, n º 100 - Vl. Sto. Antônio |
| 6 | Halim Abissamra EMEF | Rua Jacira Teixeira Camargo, s/n° - Vila  Arbame |
| 7 | Helmuth H. H. L. Baxmann Pref. EMEF | Av. Imperial, n º 65 - Pq. São Francisco |
| 8 | Maria Ines Gurgel EMEF | Rua Prefeito Takumi Koike, 77 - Núcleo Itaim |
| 9 | Joracy Cruz Dr. EMEF | Rua José Pereira, nº 60 - Jardim Freire |
| 10 | Luciano Poletti EMEF | Rua Floriano Peixoto, nº 1276 - Jd. São Luiz |
| 11 | Maria Andena Costa EMEIF | Rua Pedro Leite, nº 284 - VL. Andeyara |
| 12 | Maurice Bou Assi EMEF | Rua Estrada do Bandeirante, nº 746 -  Jd.Angelina |
| 13 | Myriam Penteado R. Alckimin EMEF | Rua Rafael Anunciato, nº 255 - Jd. Castelo  Branco |
| 14 | Sara Tineue EMEF | Rua David Rogatis, nº 310 - Pq. Dourado |
|  | | |
| **ENSINO FUNDAMENTAL E INFANTIL ( EMEIF )** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | Antonio Schiavinati EMEIF | Rua Luiz Ramalho, nº 530 - VL. São Paulo |
| 2 | José Sebastião EMEIF | Rua Estrada do Paiol Velho, s/nº - Cambiri |
| 3 | Manoel Gomes dos Santos EMEF | Rua Gilia, nº 156 - Jd. Anchieta |
| 4 | Maria da G. Dias Horvath EMEIF | Rua Carlos de Carvalho, nº 150 - Jd. São João |
| 5 | Maria Margarida A. Figueiredo EMEF | Rua Nicola Gaglioti, nº 580 - VL. Margarida |
| 6 | Nurimar Martins Hiar EMEIF | Av. dos Multirantes, s/n º - Jd. Itajuíbe |
| 7 | Ruy Coelho Prof. EMEF | Rua Julio Mesquita, s/nº - Jd. San Giovanni |
| 8 | Silvino Antunes de Souza EMEIF | Rua Aimorés, n º 301 - VL. Stº Antonio |
| 9 | Sylvia da Silveira de Martini EMEIF | Rua Stella Mazzuca, n º 415 - VL. Stª  Margarida |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10 | Tom Jobim EMEIF | Rua Roberto Cavazana, nº 14 - Pq. São  Francisco |
|  | | |
| **ESCOLA DE EDUCAÇÃO ESPECIAL** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | EMEE Monteiro Lobato | Rua Lourenço Paganucci, nº1133 - Jd. Perola |
|  | | |
| **UNIDADES VINCULADAS A SME** | | |
|  | **NOME UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| 1 | CEDAE - Centro de Distribuição de  Alimentação Escolar. | Rua Euclides da Cunha, 70 - Jardim San  Geovane |