Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 1

COMUNICADO aos interessados na participação em licitações na modalidade de Pregão inobstante a plena viabilidade de auto aplicação do disposto na Lei Federa l 14.133 de 2021, a Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, por meio de seu Pregoeiro, vem trazer ao conhecimento de quem interessar possa, que não hesitará em decidir penalizar os **LICITANTES** que descumpram o pactuado neste edital de convocação.

Como de praxe, no caso de inobservância das regras legais, a Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos se pronunciará com clareza e precisão no sentido de aplicar multas, suspender e impedir empresas de participarem de certames licitatórios. Desse modo, também cumpre informar que a inobservância das formalidades editalícias acarretará na aplicação das sanções aplicáveis à espécie a todos que de algum modo concorram para o descumprimento dessas normas legais, sendo-lhes imputada diretamente a responsabilidade administrativa, civil e criminal, sem prejuízo das demais cominações cabíveis, na conformidade com o que preceitua a legislação em vigor.

Sendo assim, solicitamos que os **LICITANTES** interessados apresentem suas propostas e lances de forma consciente, com a certeza de que poderão entregar o objeto da forma como foi pedido no edital e dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos. Vale lembrar ainda que os pedidos de recomposição ou realinhamento de preços são exceções à regra, aplicáveis exclusivamente em situações excepcionalíssimas, e somente serão deferidos se estiverem em total consonância com a lei. Ratificamos, pois, a condição obrigatória e indispensável de que as propostas sejam efetivadas de forma séria, consciente, firme, concreta e exequível, visando evitar transtornos de maior monta, tanto para a administração pública como para os **LICITANTES** em geral.

---

1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

2 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada Pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 2

PREGÃO ELETRÔNICO COM COTA DESTINADA À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 22.447/2024
Edital republicado com as correções determinadas pelo Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TC-007893.989.25-1, TC-008249.989.25-2 e TC-008350.989.25-7)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Lote.
LOCAL: www.novobbmnet.com.br
FINALIDADE: Aquisição de Bens Comuns
MODO DE DISPUTA: Aberto
OBJETO: Fornecimento de itens estocáveis da merenda escolar para atender os alunos da rede municipal de ensino, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos, especificações e estimativas relacionados no Termo de Referência, com prestação de serviços de entrega ponto a ponto para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação.
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias
INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 06/01/2025 – Horas 10:00:00
RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 16/01/2025 – Horas 09:00:00
ABERTURA/ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 16/01/2025 – Horas 09:01:00
INÍCIO DA FASE DE LANCES: informado via chat

SUMÁRIO

1 ..... Objeto
2 ..... Participação na licitação
3 ..... Regulamento operacional do certame
4 ..... Do credenciamento do licitante no portal BBMNET
5 ..... Da formalização de consultas, impugnação ao edital e do pedido de esclarecimento
6 ..... Da apresentação da proposta
7 ..... Do preenchimento e envio das propostas
8 ..... Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances
9.....Da fase de julgamento da proposta/ amostras, laudos técnicos e certificações
10 ..... Da fase de habilitação
11..... Do tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte
12..... Dos recursos
13..... Da adjudicação e homologação
14..... Da garantia contratual
15..... Das infrações administrativas e sanções
16..... Da contratação
17..... Do aditamento
18..... Obrigações da contratante
19..... Gestão e fiscalização
20..... Obrigações da contratada

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 3

21..... Entrega e recebimento do produto:
22..... Da rescisão
23..... Do pagamento:
24 ..... Disposições finais:
25 ..... Valor total estimado

ANEXOS

ANEXO I.....Termo de referência
ANEXO II.....Declaração
ANEXO III.....Declaração de conhecimento e atendimento às condições do edital
ANEXO IV.....Modelo de carta de apresentação de proposta final para prestação dos serviços/fornecimentos
ANEXO V.....Declaração de responsabilidade
ANEXO VI.....Declaração de enquadramento no regime de microempresa ou empresa de pequeno porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP).
ANEXO VII.....Declaração de inexistência de vínculo familiar
ANEXO VIII.....Ficha técnica descritiva do objeto
ANEXO IX.....Declaração de não enquadramento em nenhum dos itens que vedam a participação
ANEXO X.....Declaração de situação financeira
ANEXO XI.....Declaração de ciência e cumprimento de requisitos de habilitação
ANEXO XII.....Declaração
ANEXO XIII.....Minuta do contrato
ANEXO XIV.....Termo de ciência e notificação
ANEXO XV.....Tabela de retenção (imposto de renda)
ANEXO XVI.....Declaração a ser apresentada pelas empresas do Simples Nacional
ANEXO XVII.....Laudo de Aceitabilidade das Amostras

A Prefeitura do Município de Ferraz de Vasconcelos, por determinação da Exma. Senhora Prefeita, leva ao conhecimento dos interessados que realizará pela Pregoeira Julia Ribeiro Gonçalves, designada através da Portaria nº 47.833, de 12 de setembro de 2025, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE,** visando o **FORNECIMENTO DE ITENS ESTOCÁVEIS DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVAS RELACIONADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO PARA O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

O presente Pregão, em consonância com o disposto no Decreto Municipal nº 7.011/2024, será processado e julgado nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da municipalidade, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 4

O edital retificado atende as determinações impostas em Sessão Plenária do Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo em 04/07/2025, mediante os processos: **TC-007893.989.25-1, TC-008249.989.25-2 e TC-008350.989.25-7**

As despesas com a presente licitação correrão por conta de recursos próprios, cuja dotação orçamentária consignada no Orçamento Municipal é:

S.M. Educação 0081 05 01 00 3.3.90.30.07 05 2820000

S.M. Educação 03823 05 01 00 3.3.90.30.07 95 2820000

S.M. Educação 03821 05 01 00 3.3.90.30.07 95 2850000

S.M. Educação 03768 05 01 00 3.3.90.30.07 01 2200000

S.M. Educação 01257 05 01 00 3.3.90.30.07 05 2850000

O edital licitatório e anexos poderão ser obtidos no sítio eletrônico: www.ferrazdevasconcelos.sp.gov.br, no link: licitações ou ainda na plataforma de realização do certame www.novobbmnet.com.br ou ainda no Portal Nacional de Compras Públicas www.gov.br/pncp/pt-br.

Para maiores informações está disponível o seguinte telefone: (11) 4674-7809.

REFERÊNCIA DE TEMPO: 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 ao certame.

1. DO OBJETO

1.1 O Presente Pregão tem como objeto o **FORNECIMENTO DE ITENS ESTOCÁVEIS DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1. A licitação será dividida em **LOTES**, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo I), facultando-se ao licitante a participação em quantos **LOTES** for de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

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

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

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

2.5. A presente licitação possui **COTA DESTINADA,** em relação ao lote 07, que será destinado a participação das empresas que se enquadram na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, em cumprimento ao disposto no **artigo 48, incisos III**, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014. Os lotes de **AMPLA CONCORRÊNCIA** são destinados a qualquer interessado que atenda às condições deste Edital, inclusive ME e EPP.

2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização desta licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R$ 4.800.000,00).

2.6. Em consonância com o Art. 15 da Lei 14.133/2021, será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

I. Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a administração;

III. Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV. Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

2.6.1. Fica estabelecido o acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, no caso de exigência de comprovação de capital mínimo.

I. O acréscimo previsto neste item não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

II. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste item.

III. Em caso de substituição de consorciado, esta deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e fica condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. Autor 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;

2.7.3. 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;

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

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

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

2.7.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (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;

2.7.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

> ***Nota explicativa:*** *A vedação da participação de instituições sem fins lucrativos qualificadas como OSCIPS se dá em razão do princípio da isonomia que rege as contratações públicas, visto que tais instituições gozam de benefícios fiscais e previdenciários específicos, que reduzem os seus custos operacionais em relação às pessoas físicas ou jurídicas, legal e regularmente tributadas. Isto posto, considerando que tais instituições, por força de previsão legal, são submetidas a custos operacionais inferiores àqueles impostos aos empresários, sociedades empresariais ou aos consórcios de empresas, em conformidade com o entendimento do Ministério do Planejamento, responsável pela edição da IN n°*

5/17 e ao Acórdão n° 2.426/2020 (9.3.1) do proferido TCU, resta-se vedada a participação de instituições sob esta condição.

2.7.10. Empresas que estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

2.7.11. 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 n.º 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 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.

2.9. A vedação de que trata o item 2.7.8 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. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

3.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

3.1.1. Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
3.1.2. Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
3.1.3. Abrir as propostas de preços;
3.1.4. Analisar a aceitabilidade das propostas;
3.1.5. Desclassificar propostas indicando os motivos;
3.1.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
3.1.7. Verificar a habilitação do proponente;
3.1.8. Declarar o vencedor;
3.1.9. Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
3.1.10. Elaborar a ata da sessão;
3.1.11. Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
3.1.12. Sanar, no julgamento da habilitação e das propostas, erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

4. DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

4.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br, acesso "credenciamento – licitantes (fornecedores)".

4.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

4.2.1. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 08 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.novobbmnet.com.br

5. DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

5.1. As formalizações de consultas poderão ser feitas diretamente na plataforma www.novobbmnet.com.br, garantindo o direito de informação a todo aquele que pretende contratar com a Administração Pública.

5.2. Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio eletrônico, via Sistema, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

5.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.4. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados na forma eletrônica, exclusivamente, no Sistema BBMNET, em campo próprio.

5.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

5.5 Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas estabelecido neste instrumento.

6.2. Os licitantes não poderão oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto neste Edital.

6.3. As propostas deverão conter validade mínima de 60 (sessenta) dias.

6.4. Conforme autorizado pelo art. 58, "caput" e parágrafo primeiro da Lei Federal nº 14.133/21, **o licitante deverá enviar**, **através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante**, **no momento do cadastro da proposta**, **garantia no valor de 1% (um por cento) do total estimado do lote que irá participar**, **numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.**

6.4.1. A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou da data que for declarada fracassada a licitação, conforme determina o artigo 58, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.4.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta, em caso de recurso de assinatura do contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação, conforme determina o artigo 58, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

6.4.3. Caso a garantia seja realizada mediante depósito em caução, deverá ser utilizado o seguinte dado bancário:

Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos
Banco do Brasil
AG: 7021-1
C.C 00000029806-9

6.5. **No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que**:

6.5.1. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

6.5.2. **Que cumpre à exigência da Garantia da Participação, conforme art. 58 da Lei 14.133 de 2021**;

6.5.3. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado 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;

6.5.4. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

6.5.5. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

6.5.6. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no artigo 93 da Lei nº 8.213/1991.

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

6.6.1. Nos lotes destinados para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles lotes;

6.6.2. Nos lotes em que a participação não for destinada para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.7. A falsidade das declarações de que trata os itens 6.5.1 ao 6.5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

6.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

6.12. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.novobbmnet.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.13. Caso exista a necessidade de ser suspenso o Pregão, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DAS PROPOSTAS

7.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estarão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **"Sala de Disputa",** no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **"Aberto para receber propostas"**.

7.2 O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o item de interesse e, posteriormente, preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

7.3 O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

7.4 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

7.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.6 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.7 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR POR LOTE**.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 11

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

7.9 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.10 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.11 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta, ou seja, até a data e horário definidos neste instrumento convocatório.

7.12 Na planilha de proposta de preços os licitantes deverão, quando for o caso, apresentar apenas uma marca para cada produto ofertado. A não apresentação de marca ou a apresentação de mais de uma marca para cada produto, nessas situações, acarretará na desclassificação da proposta.

7.13 A apresentação das propostas implica na obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.14 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.15 Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

7.16 No campo nomeado como "ficha técnica" na plataforma, o licitante deverá incluir a proposta inicial do objeto em conformidade com o Anexo VIII, juntamente com as informações adicionais exigidas em sistema.

7.16.1 O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica (proposta inicial), sob pena de desclassificação.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2 É de obrigação do licitante permanecer ativamente do certame (ON-LINE) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo pregoeiro.

8.2.1 A ausência e/ou a falta de resposta do licitante ao chamado do pregoeiro pelo período máximo de 20 (vinte) minutos acarretará na desclassificação do participante.

8.3 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública.

8.3.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.3.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

8.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.7 Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

8.8 O lance deverá ser ofertado pelo **valor por lote**.

8.9 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.10 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.11 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1%.*

8.12 O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO.**

8.13 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.13.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.13.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 13

8.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.15 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.15.1 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.16 Serão aceitos lances inferiores ao lance de menor valor já ofertado.

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

8.18 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

8.19.1 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 01 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação bem como no chat da plataforma.

8.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.21 Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

8.21.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.21.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.21.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.21.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.21.5. Não se aplicará o desempate de que tratam os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.22. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

8.22.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.22.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

8.22.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.22.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

8.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.23.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

8.23.2. Empresas brasileiras;

8.23.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.23.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.24. Persistindo o empate, caberá ao pregoeiro realizar a escolha da primeira cadastrada ou realizar sorteio entre as propostas empatadas.

8.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço estimado para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.25.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

8.25.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.25.3. O pregoeiro poderá negociar os valores ofertados mesmo que estes estejam abaixo do valor de referência, a fim de obter o melhor preço para a Administração Pública.

8.25.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

8.26. Se não houver licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no presente edital, relativamente à cota de itens a ela reservadas, estes itens poderão ser adjudicados a licitante vencedora da cota principal, ou no caso de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

8.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA / AMOSTRAS, LAUDOS TÉCNICOS E CERTIFICAÇÕES

9.1. O pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, **envie a proposta final, adequada ao último lance ofertado após as negociações realizadas, em campo próprio do Sistema, acompanhada da comprovação da garantia de participação** e, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.1.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por uma única vez e por igual período, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.1.2. Deverá ser entregue juntamente com a proposta readequada, uma declaração de disponibilidade de entrega dos laudos e certificações relacionados no subitem 9.6.10 do Edital, devendo esses serem entregues em até 15 (quinze) dias corridos após a sessão, juntamente com as amostras e ficha técnica.

9.2. Será desclassificada a proposta que:

9.2.1 Contiver vícios insanáveis;

9.2.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

9.2.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.2.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;

9.2.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.3. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.3.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.3.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.3.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.5 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.6. DAS AMOSTRAS, LAUDOS TÉCNICOS E CERTIFICAÇÕES

9.6.1. Ainda na etapa de julgamento e aceitação das propostas, a sessão será suspensa e a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, 01 (uma) amostra por item, devidamente identificadas para análise da equipe técnica, conforme especificações indicadas no Termo de Referência.

9.6.1.1 É facultado aos demais licitantes acompanhar o processo de avaliação das amostras. Neste cenário, será informado o dia e o horário que a avaliação ocorrerá, no chat da plataforma.

9.6.2. As amostras deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar (CEDAE), situado na rua Euclides da Cunha, nº 70 – Jardim San Giovani – Ferraz de Vasconcelos/SP.

9.6.3. As amostras apresentadas pela licitante classificada provisoriamente serão analisadas pela comissão técnica, composta por servidores da administração municipal, para fins de verificação da conformidade com as especificações mínimas exigidas no Anexo I (Termo de Referência) deste edital, ocasião em que será emitido o Laudo de Aceitabilidade das Amostras (Anexo XVII do presente Edital).

9.6.4. As amostras deverão ser das mesmas marcas apresentadas na proposta comercial, atendendo as especificações do Termo de Referência, observando-se que não é necessário a personalização da embalagem, nesta ocasião.

9.6.5. Serão solicitadas as amostras dos seguintes itens:

LOTE 1

Item 07 – Farinha de mandioca;

Item 08 – Farinha de milho amarela;

Item 09 – Farinha de trigo;

Item 12 – Fubá de milho;

Item 17 – Mistura para preparo de kibe;

Item 18 – Mistura para torta salgada.

LOTE 2

Item 22 – Açúcar cristal;

Item 24 – Arroz agulhinha;

Item 26 – Cacau em pó;

Item 29 – Extrato de tomate;

Item 30 – Feijão carioca;

Item 34 – Molho de tomate;

Item 36 – Óleo de soja refinado TIPO 1;

Item 39 – Sal refinado extra iodado.

LOTE 3

Item 40 – Macarrão parafuso;

Item 43 – Macarrão integral tipo fusilli;

Item 45 – Massa alimentícia mista com vegetais.

LOTE 4

Item 49 – Biscoito doce tipo Maria;

Item 50 – Biscoito doce tipo Maisena;

Item 51 – Biscoito doce tipo Maria integral;

Item 52 – Biscoito rosquinha sabor chocolate;

Item 54 – Cereal de milho sem açúcar.

LOTE 5

Item 55 – Leite em pó integral;

Item 58 – Leite integral-uht 1 litro.

LOTE 6

Item 59 – Alimento com soja rico em vitaminas e minerais;

Item 60 – Alimento com soja rico em vitaminas;

Item 61 – Fórmula infantil;

Item 62 – Fórmula infantil anti-regurgitação;

Item 63 – Fórmula infantil de composto lácteo com óleos vegetais;

Item 64 – Fórmula infantil de partida com prebióticos;

Item 65 – Fórmula infantil de seguimento com ferro e prebióticos.

LOTE 7

Item 66 – Bolinho zero açúcar sabor baunilha e recheio de morango;

Item 68 – Muffin de banana e sabores orgânico;

Item 71 – Pão integral fatiado;

Item 73 – Pão tipo bisnaguinha integral.

LOTE 8

Item 75 – Iogurte com preparado de uva verde;

Item 76 – Iogurte de morango zero lactose;

Item 77 – Leite fermentado desnatado adoçado;

Item 81 – Requeijão sem lactose.

9.6.6. Para critério da análise das amostras serão verificados a embalagem, característica de cada produto estabelecidas pela Anvisa, informações descritas no Termo de Referência.

9.6.6.1. Serão adotados os seguintes critérios para análise: Composição, peso, tamanho, odor, paladar, tabela nutricional, embalagem e demais características.

9.6.6.2. Os itens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da contratada.

9.6.6.3. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

9.6.6.3.1. Identificação do produto;

9.6.6.3.2. Embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade;

9.6.6.3.3. Peso líquido;

9.6.6.3.4. Número do item;

9.6.6.3.5. Nome do fabricante.

9.6.7. A responsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.

9.6.8. Em caso de dúvidas na análise das amostras, a prefeitura poderá encaminhar às custas do fornecedor, o produto para laudo, para comprovação do atendimento ao solicitado.

9.6.9. Os produtos deverão atender e fazer cumprir, sob pena de desclassificação, todas as normas regulamentares e legais aplicáveis ao produto, independentemente de sua transcrição ou menção expressa no Instrumento convocatório e seus anexos, como, por exemplo, aquelas expedidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades sanitárias para cada gênero descrito quando for o caso.

9.6.10. Juntamente com as amostras, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após a sessão, deverão ser entregues os seguintes documentos:

9.6.10.1. LAUDO BROMATOLÓGICO, para os gêneros alimentícios: sendo: Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde — REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico Químicas; Microscópica / Macroscópica; Análises Sensoriais / Organolépticas.

9.6.10.2. Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto, que pode ocorrer, alternativamente, no SIF/MAPA, SISP, SIM ou SISBI (Conforme decisão TC-007893.989.25-1/TC-008249.989.25-2/TC – 008350.989.25-7); para os seguintes itens:

LOTE 5 - ITEM: 55 – Leite em pó integral.

LOTE 8:

ITEM 75 – Iogurte com preparado de uva verde;

ITEM 76 – Iogurte de morango zero lactose;

ITEM 77 – Leite fermentado desnatado adoçado.

9.6.10.3. Registro de Rótulo do produto no órgão competente de acordo com a legislação; para os seguintes itens:

LOTE 7- ITEM: 68 – Muffin de banana e sabores orgânico.

9.6.11. A rejeição de uma ou mais amostras e/ou documentos dos itens analisados invalidará o lote todo.

9.6.12. Havendo rejeição dos documentos e/ou amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

9.6.13. A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

9.6.14. Será verificado se a descrição técnica de cada produto atende às especificações constantes do objeto deste Edital, conforme segue:

9.6.14.1. Especificações Básicas: Somente serão consideradas aprovadas as amostras que apresentarem em suas respectivas descrições técnicas, o mínimo que foi estabelecido nesse Edital.

9.6.14.2. Serão rejeitados: Os produtos ou embalagens que não estiverem em bom estado, qualidade inferior ao estabelecido no instrumento convocatório ou que por qualquer outra característica seja considerado impróprio para uso.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de negociação, aceitação e julgamento das propostas, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação no sistema eletrônico.

10.2. O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de 02 (duas) horas, a contar do disparo da mensagem da liberação do comando para inserção dos documentos, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado.

10.2.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por uma única vez e por igual período, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 21

10.3. Antes de iniciar a conferência dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.3.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/); e

10.3.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

10.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

10.5. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

10.6. Constatada a existência de sanção impeditiva no âmbito do Município de Ferraz de Vasconcelos, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
10.6.1. A inabilitação por existência de sanções dependerá da sanção apontada nos referidos cadastros.

10.7 O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar faz jus ao tratamento favorecido às ME/EPPs, em conformidade com os itens 2.5.1 e 6.6 deste Edital.

10.8 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital, bem como se o mesmo cumpre os requisitos mínimos estabelecidos neste instrumento e em seus anexos.

10.9 Os documentos relativos à habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, deverão ser encaminhados por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.novobbmnet.com.br.

10.10 Caso haja necessidade, e havendo convocação por parte do Pregoeiro, os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados eletronicamente, deverão ser relacionados e apresentados no Departamento de Compras e Licitações desta Prefeitura, localizada na Av. Rui Barbosa, n° 315, Vila Romanópolis – Ferraz de Vasconcelos – SP, das 09h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

10.11 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

10.12 A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e

veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

10.13 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.14 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência.

10.15 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10.17 A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

10.18 Habilitação Jurídica

10.18.1 A comprovação da existência jurídica da sociedade empresarial dar-se-á através de:

10.18.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

10.18.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.18.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt br/empreendedor;

10.18.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.18.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

10.18.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.18.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

10.18.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.19 Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

10.19.1. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda;

10.19.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

10.19.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional (Federal), comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

10.19.4. Por se tratar de fornecimento de bens, cuja tributação infere no ICMS, deverá ser apresentado a Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
10.19.4.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.19.5. FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal;

10.19.6. CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho.

10.20. Qualificação Econômico-Financeira

10.20.1. Balanço patrimonial dos últimos dois exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei (2023 e 2024);

10.20.2. Demonstrações de resultado de exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois últimos exercícios sociais (2023 e 2024);

10.20.3. Capital social igual ou superior a 5% (cinco por cento) do valor estimado para o lote no qual o licitante irá participar;

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 24

10.20.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e de Endividamento (IE) nos limites mínimos conforme segue:

ILG = igual ou superior a 1,00
ILC = igual ou superior a 1,00
IE = igual ou inferior a 1,00

I - Tais índices serão calculados conforme segue:

- ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)
- ILC = (AC / PC)
- IE = (PC + ELP / AT)

ONDE:

*ILG = Índice de Liquidez Geral;
*ILC = Índice de Liquidez Corrente;
*AC = Ativo Circulante;
*IE = Índice de Endividamento;
*PC = Passivo Circulante;
*RLP = Realizável a Longo Prazo;
*ELP = Exigível a Longo Prazo; e
*AT = Ativo Total.

10.20.4.1 Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os índices mínimos e máximos exigidos no subitem acima.

10.20.5 Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

10.20.6 Deverá ser apresentada declaração, assinada por profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no subitem 10.20.4, conforme disposto no art. 69, § 1º da Lei 14.133/2021, sob pena de inabilitação.

10.20.7 É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

10.20.8 O balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinados pelo contador responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o nº de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá que assumir caso lhe seja adjudicado o objeto, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis solicitados.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 25

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

10.20.9 Os índices deverão ser apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante.

10.21. Qualificação Técnica – Conforme decisão do TC-007893.989.25-1, TC-008249.989.25-2 e TC-008350.989.25-7

10.21.1. Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do objeto desta licitação, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.

10.21.2. É exigido prova de fornecimento anterior de quaisquer tipos de produtos de natureza similar dos que compõem o(s) lote(s) disputado(s), referente aos produtos cujo valor seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do total estimado para o lote disputado.

10.21.3. São itens de maior relevância:

LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
1	Achocolatado zero adição de açúcares	125	62
5	Ervilha partida	1250	625
6	Farinha de aveia	1250	625
7	Farinha de mandioca	3750	1875
12	Fubá de milho	3750	1875
15	Milho de canjica branca	2500	1250
21	Uva passa escura sem semente	1250	625

LOTE 02 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
24	Arroz agulhinha	3750	1875
26	Cacau em pó	12500	6250
28	Ervilha em conserva	2500	1250
29	Extrato de tomate	12500	6250
30	Feijão Carioca	37500	18750
31	Feijão Preto	12500	6250
33	Milho verde em conserva	2500	1250

LOTE 03 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
40	Macarrão parafuso	12500	6250
41	Macarrão com ovos tipo padre nosso	6250	3125

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 26

42	Macarrão de arroz tipo parafuso	5000	2500
43	Macarrão integral tipo fusilli	6250	3125
44	Macarrão tipo penne, com ovos	3750	1875
45	Massa alimentícia mista com vegetais	1250	625

LOTE 04 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
48	Biscoito de polvilho	31250	15625
50	Biscoito doce tipo maisena	15000	7500
52	Biscoito rosquinha sabor chocolate	10000	5000
53	Biscoito salgado tipo água e sal	18750	9375

LOTE 05 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
55	Leite em pó integral	12500	6250
56	Leite em pó integral – sem lactose	1250	625

LOTE 06 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
60	Alimento com soja rico em vitaminas e minerais	1250	625
61	Fórmula infantil	250	125
62	Fórmula infantil – anti-regurgitação	250	125
63	Fórmula infantil de composto lácteo com óleos vegetais	250	125
64	Fórmula infantil de partida com prebióticos	7500	3750
65	Fórmula infantil de seguimento com ferro e prebióticos	1875	937

LOTE 07 – COTA DESTINADA ME/EPP			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
68	Muffin de banana e sabores orgânicos	20000	10000
69	Pão de hot dog integral	3750	1875
71	Pão integral fatiado	8750	4375
72	Pão tipo bisnaguinha	3125	1562
73	Pão tipo bisnaguinha integral	10000	5000

LOTE 08 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
Item	**Descrição**	**Qtde**	**Qtde (50%)**
76	Iogurte de morango zero lactose	21250	10625
78	Presunto magro cozido fatiado	3750	1875
79	Queijo mussarela zero lactose fatiado	3750	1875
80	Requeijão cremoso	1250	625

10.21.4. Para fins de comprovação dos quantitativos exigidos o subitem anterior será admitida a somatória de quantos atestados forem necessários.

10.21.5. Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a sua não apresentação acarretará a sua inabilitação;
10.21.6. Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a sua não apresentação acarretará a sua inabilitação.

10.22 Declarações complementares de apresentação obrigatória:

10.22.1 Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar TODAS as declarações anexadas no instrumento convocatório, no que couber, sob pena de desclassificação.

11.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1 O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:
11.1.1. Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa OU empresa de pequeno porte.
11.1.1.1. O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.
11.2. Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2° do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.
11.2.1. Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte.
11.2.2. Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, o Pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma do item 10 deste edital.
11.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item 11.2.1, o Pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.
11.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 11.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.
11.3.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo Pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.
11.3.3. O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.
11.4. Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo Pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

11.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 11.2.2.
11.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro o fará através do "chat de mensagens".
11.4.3. A partir da convocação de que trata o item 11.4.2, a microempresa ou empresa de pequeno porte, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do "chat de mensagens", dentro do prazo definido pelo Pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.
11.5. O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

11.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo Pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial, nos termos do artigo 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
11.7. Se não houver licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no presente edital, relativamente à cota de itens a ela reservadas, estes itens poderão ser adjudicados a licitante vencedora da cota principal, ou no caso de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem no preço do primeiro colocado.
11.8. Neste certame, **para o LOTE 07, a participação será destinada a microempresas e empresas de pequeno porte**, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

12.DOS RECURSOS

12.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro na fase de Julgamento de Propostas e Habilitação observará o disposto no artigo 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

12.2.1 O tempo máximo para manifestação da intenção de recurso será de 10 (dez) minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

12.2.2 A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes via chat do sistema.

12.3 O prazo para apresentação das razões recursais é de 03 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, ficando os demais licitantes desde logo intimados a apresentar as contrarrazões em igual número de dias, contados a partir do fim do prazo da recorrente, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, conforme estabelecido no art. 165, inciso I e § 4º da Lei 14.133/2021.

12.4 Os recursos e as contrarrazões deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

12.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade competente para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1. Para a assinatura do Contrato, a licitante vencedora deverá apresentar a GARANTIA de 5% (cinco por cento) do valor total homologado, em uma das modalidades previstas no art. 96, §1º da Lei Federal nº. 14.133/2021, sendo condição para sua efetivação.

14.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II. Seguro-garantia;

III. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).

14.3. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

14.4. O seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante à Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento.

14.5. O prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 30

14.6. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no § 2º do art. 96 da Lei Federal n° 14133/2021 (Parágrafo único, Art. 97).

14.7. Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos.

14.8. Em atendimento ao Decreto Municipal n° 7.011/2024, são condições indispensáveis na apólice de seguro-garantia:

I. Ter a administração pública na condição de beneficiária e a contratada na condição de tomadora;

II. Cobrir no mínimo:

a) prejuízos advindos do não cumprimento total ou parcial do objeto do contrato;

b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quanto aos funcionários incumbidos da execução do objeto.

III. Manter a vigência desde a assinatura do contrato até a extinção das obrigações contratuais do tomador com a beneficiária;

IV. Estipular cláusula em que a seguradora renuncie expressamente aos benefícios do art. 763 do Código Civil e do art. 12 do decreto-lei 73/1966;

V. Manter o mesmo valor de cobertura desde o início até o final da vigência;

VI. Estipular prazos e condições razoáveis para comunicação do sinistro e exercício dos direitos da beneficiária;

VII. Manter a vigência face a aditivos quantitativos e qualitativos que não alterem o prazo contratual;

VIII. Não prever exclusão de cobertura na hipótese de o tomador praticar ato ilícito, ressalvado o direito regresso.

14.9 Somente se admitirão como seguradoras e prestadoras de fiança as instituições regularmente constituídas, autorizadas a funcionar e aderentes às normas da Susep e do Banco Central, assim aferido nos sítios eletrônicos dos órgãos reguladores.

14.10 A prestação de garantia deve ser cumprida antes da assinatura do contrato ou aditivo, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das demais sanções e consequências decorrentes da recusa à assinatura.

14.11 Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do contrato ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajuste ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou completada em até 05 (cinco) dias, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

14.12 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Contratante, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela Contratante.

15.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

15.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;
15.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
15.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;
15.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
15.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:
15.1.5.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
15.1.5.2 Injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
15.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
15.1.6.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
15.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
15.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
15.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, em especial quando:
15.1.9.1 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
15.1.9.2 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
15.1.9.3 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
15.1.9.4 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
15.1.10 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
15.1.11 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, em especial o artigo 156, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1 Advertência;

15.2.2 Multa;

15.2.3 Impedimento de licitar e contratar; e

15.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

15.3 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no artigo 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

15.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.4.1 A sanção prevista no subitem 15.2.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no subitem 15.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
15.4.2 A sanção prevista no subitem 15.2.2 poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 15.1:
15.4.2.1 Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5 e 15.1.6, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.4.2.2 Para as infrações previstas nos itens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.7, 15.1.8; 15.1.9; 15.1.10, e 15.1.11, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.5 A sanção prevista no subitem 15.2.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos subitens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7, em consonância com o art. 156, § 4º da Lei Federal n° 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

15.6 A sanção prevista no subitem 15.2.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos 15.1.8, 15.1.9, 15.1.10 e 15.1.11 em consonância com o artigo 156, § 5º da Lei Federal n° 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 15.5, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, compreendidos no prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

15.7 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

15.8 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos artigos 157 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021.

15.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

15.10 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16 DA CONTRATAÇÃO

16.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada por meio de Contrato, conforme modelo no Anexo XIII.

16.2 A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão do ajuste.

16.3 A contratada responderá por todo e qualquer dano que venha a ser causado à Administração ou a terceiros durante o fornecimento, podendo o valor referente ao prejuízo apurado ser descontado do pagamento de que for credor.

16.4 A empresa vencedora deverá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua notificação, comparecer no Departamento de Licitações e Contratos para assinatura do contrato ou encaminhar o documento assinado digitalmente no mesmo prazo.

16.4.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
I. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
II. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.5 Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não-comparecimento para assinatura do contrato ou retirada no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, será convocado o licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação deste edital, sem prejuízos as sanções previstas.

16.5.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes de que trata o subitem anterior aceitar a contratação nos termos do disposto, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
I. Convocar os licitantes de que trata a alínea “b” do inciso II do caput do art. 18 para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
II. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.6 O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

16.7 Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e integrará o Contrato.

16.8. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, com a sua devida publicação legal.
16.8.1. O prazo de vigência do contrato poderá ter sua duração prorrogada, mediante interesse e conveniência da Administração, nos termos do artigo 107 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.9. Deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, conforme artigo 105 da Lei Federal n° 14.133/2021.

17 DO ADITAMENTO

17.1 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias às compras oriundas do presente instrumento, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021, com as alterações introduzidas posteriormente.

17.1.1 Nenhum acréscimo poderá exceder o limite acima estabelecido, facultada a supressão além do limite nele estabelecido, mediante acordo entre as partes.

17.2 O contrato poderá sofrer aditamentos para prorrogações, acréscimo e supressão, reajustes e reequilíbrio econômico-financeiro, desde que observados os limites fixados pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, e a vigência desses ajustes fica condicionada às regras constantes nos artigos 105 e subsequentes da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2.1 Será improcedente e sem efeito o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, recomposição de preços ou revisão que utilize como fundamento exclusivamente o escopo do Decreto Municipal n° 6.809 de 31 de julho de 2023.

17.3. Os preços propostos não serão objetos de reajuste nos 12 (doze) primeiros meses.

17.3.1 Na hipótese de prorrogação contratual, poderá ser reajustado após decorrido 1 (um) ano da data de elaboração do orçamento estimado da licitação, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro indicador que vier substituí-lo, a critério da área técnica competente.

17.4. O contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

18 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1 Compete à Contratante:

18.1.1 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
18.1.2 Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos produtos;
18.1.3 Designar o Gestor e o Fiscal de Contrato no ato da formalização do mesmo, que será responsável pelo acompanhamento da execução contratual;
18.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
18.1.5 Notificar a Contratada sobre qualquer irregularidade na entrega dos produtos;
18.1.6 Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações da contratante, rejeitá-lo no todo ou em parte;

18.2 A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados ao fornecimento do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

19 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1. A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pelo **Sr. Ubirajara Tochuichi Nakazawa, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX**, e pelos diretores escolares, no momento do recebimento do produto a ser licitado e, posteriormente pelo Gestor do contrato, nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, **o Sr. Ewerton Corrêa Cardoso, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX,** dando ciência à empresa Contratada, para com autoridade exercer, como representante da Contratante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e da execução contratual, competindo-lhe entre outras atribuições, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

19.2. Compete ao Gestor do Contrato:

I. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do **caput** do artigo 19 da Lei Federal nº 14.133/2021;

II. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

III. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

IV. Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

V. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos;

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 36

VI. Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

VII. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

VIII. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

IX. Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e

X.Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

19.3 Compete ao Fiscal Técnico:

I. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;

II. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

III. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

IV. Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

V. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

VI. Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

VII. Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

VIII. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;

IX. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

X. Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

20 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 Compete à Contratada:

20.1.1 Efetuar a entrega dos produtos, conforme especificações, prazo e local constantes na proposta, no Edital e no Termo de Referência;

20.1.2 Arcar com encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, comerciais, embalagens, fretes, tarifas, seguros, descarga, transporte, tributárias, material, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre o produto objeto;

20.1.2.1 Subentende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e para fiscais, emolumentos, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, produtos, transporte e qualquer despesa, acessórias e/ou necessárias, não especificadas neste contrato;

20.1.2.2 Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o fornecimento e a garantia do objeto, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da Contratada.

20.1.3 Indenizar terceiros e à Administração os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a execução do contrato, em conformidade com o artigo 120 da Lei nº 14.133/2021;

20.1.4 Cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

20.1.5 Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato;

20.1.6 Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do produto, bem como as observações às normas técnicas;

20.1.7 Reparar, remover, corrigir, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

20.1.8 O recebimento definitivo do objeto não exime a Contratada de responsabilidades pela perfeição, qualidade, segurança e defeitos de fabricação;

20.1.9 Deverá a Contratada informar qualquer mudança de endereço, telefone, e-mail ou outros;

20.1.10 Além das obrigações acima elencadas, o contratado deverá obedecer às condições previstas no termo contratual.

21 ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO:

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 38

21.1 Os produtos serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida ou opere termo final do contrato.
21.1.1 Os itens deverão ser entregues nas unidades escolares e no departamento de alimentação – CEDAE, em quantidades e cronogramas de entrega que serão encaminhados pela requisitante após a assinatura do contrato.
21.1.2 O prazo de entrega dos gêneros alimentícios pela licitante vencedora será de 48 (quarenta e oito) horas, após as solicitações expedidas pelo departamento de alimentação.

21.2 A responsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.

21.3 O entregador deverá estar com uniforme adequado e limpo.

21.4 Os produtos deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a qualidade e conservação do produto, podendo o departamento recusar o recebimento e notificar a contratada.

21.5 O transporte e o descarregamento dos materiais nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

21.6 Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo da Nota Fiscal, a data, o nome e a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

21.7 Os produtos devem ser entregues conforme previsto no Termo de Referência.

21.8 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos materiais ofertados. Para tanto, poderão ser submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam desde já cientes os licitantes de que o material considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser imediatamente substituído.

21.9 Se qualquer dos itens apresentarem irregularidade, a Prefeitura poderá envia-lo a um laboratório de sua escolha, para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que se identificam ou não com aquele exigido na licitação e apresentado em sua proposta comercial, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta exclusiva da empresa a ser contratada.

21.10 O objeto licitado será recebido nos termos do art. 140, inciso II da Lei Federal 14.133/2021:

a) Provisoriamente: de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

21.11 Os produtos deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos, observada as regras específicas e demais condições fixadas no presente edital, em seus Anexos e no instrumento do contrato.

21.12 Por ocasião da prestação, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo da Nota Fiscal a data, o nome e a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

21.13 O material recusado será considerado como não entregue.

21.14 Caso os produtos entregues não estejam de acordo com as especificações técnicas constantes no Anexo I deste Edital ou em caso de avarias, sendo necessária a sua devolução ou substituição, a empresa contratada terá até 24 (vinte e quatro) horas para as substituições necessárias ou adequações, contados da comunicação feita pela unidade contratante, sem prejuízo das penalidades previstas no instrumento convocatório.

21.15 O fornecedor está sujeito à fiscalização no ato da entrega pelo **Sr. Ubirajara Tochuichi Nakazawa**, e pelos diretores escolares, no momento da entrega e, posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, por meio do Gestor do Contrato, nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, o **Sr. Ewerton Corrêa Cardoso,** o direito de não receber os produtos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de serem incompatíveis com as especificações ajustadas.

21.16 Caso os prazos sejam descumpridos a empresa sofrerá as sanções previstas no Edital, bem como todas as outras implicações e efeitos por descumprimento de cláusula contratual previstas na legislação vigente.

21.17 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

21.17.1 Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

21.17.2 Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

21.18 O recebimento definitivo do objeto desta licitação, não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e alterações, pela má qualidade que venha a ser constatada durante o uso, dentro do prazo de validade, dos produtos fornecidos.

22 DA RESCISÃO

22.1 A inexecução total ou parcial das obrigações decorrentes da presente licitação enseja a rescisão do contrato, que será processada em conformidade com o que determina o artigo 137 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, ficando assegurado à administração o direito de aplicar as penalidades previstas no diploma legal, garantida a prévia defesa.
22.2 O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.
22.3 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
22.4 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o

direito à prévia e ampla defesa.

23 DO PAGAMENTO:

23.1 Após o aceite do relatório de Prestação de Serviço, a CONTRATADA deverá encaminhar ao CONTRATANTE (Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos) a Nota Fiscal ou Fatura correspondente ao período de execução dos serviços, as quais deverão ser autuadas através do Departamento de Gestão Documental.

23.2 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de autuação do processo administrativo, devidamente atestada pela Unidade da Gestão Documental, por meio de recolhimento dos preços públicos práticos pela própria CONTRATADA.

23.3 As notas fiscais ou faturas deverão ser emitidas pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição de CNPJ/MF apresentado nos documentos de habilitação e proposta de preço, não se admitindo notas fiscais ou faturas emitidas com outro CNPJ/MF, mesmo aquele de filial ou da matriz.

23.4 O pagamento será efetuado por meio de ordem de bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, após a entrega dos produtos ou verificação dos serviços executados pelas Pastas Gestoras, as quais deverão emitir laudo de liberação de pagamento e ordenamento das despesas em face de execução.

23.5 O CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenização devidas pela CONTRATADA.

23.6 Havendo erros ou imperfeições na(s) Nota(s) Fiscal (is) de serviços ou faturas ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, aquela(s) será (ão) devolvida(as) e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.
23.6.1 Na hipótese acima, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou representação da(as) Nota(as) Fiscal (is) de serviços ou faturas, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

23.7 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou fatura as informações do certame licitatório homologada, assim como, do contrato administrativo vigente, além de informações como nota de empenho, mês de referência da prestação de serviço ou fornecimento do objeto contratado, especificação do fabricante, marca, quantitativo, preço unitário, preço total, e informações bancária da conta corrente para ordem bancária.

23.8 Caso venha a ocorrer atrasos no pagamento dos valores devido, por culpa exclusiva da Administração Pública Municipal, a CONTRATADA terá o direito à aplicação de compensação financeira.
23.8.1 Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice da caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% - “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
23.8.2 O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA, sendo que a sua análise para pagamento dependerá da disponibilidade orçamentário-financeira do município.

23.9 A CONTRATADA, visando o cumprimento da obrigação que lhe é atribuída pela Lei Federal nº 9.032/95, em seu artigo 4º, apresentará à Prefeitura, no ato dos pagamentos devidos, a Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, expedida pela Secretaria da Receita Federal, com validade vigente, constituída de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa de tributos e contribuições administradas pela Receita Federal e quanto à Dívida Ativa da União abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" e "d" do parágrafo único do artigo 11 da Lei 8.212, de 24 de julho de 1991, e, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), com prazo de validade em vigor, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, como condição para liberação do seu crédito.

23.10 A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147/2014, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

23.11 Em conformidade com a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n° 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores, os órgãos da administração pública direta municipal, inclusive suas autarquias e fundações ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, conforme tabela de retenção constante no Anexo XV.

23.11.1 Pertence ao munícipio a titularidade das receitas arrecadadas a título de Imposto de Renda Retido na Fonte incidente sobre os valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a Pessoas Físicas ou Jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, conforme disposto nos artigos 158, inciso I e 157, inciso I da Constituição Federal.

23.12 Serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para o objeto licitado e/ou processo de contratação, conforme Instrução Normativa RFB 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la. Cabendo a empresa CONTRATADA o destaque destes impostos no corpo das notas fiscais emitidas.

23.12.1 Não haverá a retenção prevista no subitem 23.12 caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuintes (SIMPLES), instituído pela Lei n° 9.317/96, ou encontra-se em uma das situações elencadas no Artigo 4° da Instrução Normativa RFB n° 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la.

23.12.2 As entidades contratadas e enquadradas no subitem 23.12.1 deste instrumento deverão apresentar junto a cada nota fiscal emitida, respectivamente conforme seu enquadramento, a declaração constante no Anexo XVI, para fins de não retenção do IR na fonte.

23.13 Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir documentos fiscais em conformidade com as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB n° 1.234 de 2012 e suas alterações, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionadas no subitem 23.11.

23.14 Havendo erro no documento de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

23.14.1 Os documentos fiscais emitidos em desacordo, caso não possam ser substituídos ou retificados por meio de Carta de Correção e para fins exclusivos de indicar a retenção, igualmente incorrerão na retenção do Imposto de Renda, na forma prevista.

23.15 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA de responsabilidade pelos serviços realizados ou implicará em sua aceitação.

23.16 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

24 DISPOSIÇÕES FINAIS:

24.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

24.2 Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do Pregão eletrônico.

24.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

24.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.9 A falsidade de qualquer declaração prestada poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penas e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação

24.10 A licitante vencedora deverá comunicar à Administração toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, devendo manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

24.11 O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 14.133/21, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução dos contratos e especialmente os casos omissos.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 43

24.12 A revogação ou anulação da licitação observará os procedimentos e normas previstas no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21.

24.13 O Pregoeiro poderá promover diligências destinada à complementação de informações sobre documentos já apresentados, desde que se tratem de fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

24.14 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

24.15 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

24.16 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal da BBMNET e no endereço eletrônico www.ferrazdevasconcelos.sp.gov.br.

24.17 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo ser revogada, por motivo de conveniência e oportunidade, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou poderá ser anulada, por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado pela Autoridade Superior, nos termos do art. 71 da Lei n° 14.133/2021.

24.18 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

24.19 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

24.20 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

24.21 A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

24.22 Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da Contratada, a Ata da licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu, independentemente de transcrição.

24.23 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de Quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

24.24 Os atos relativos à licitação efetuados por meio do sistema serão formalizados e registrados em processo administrativo pertinente ao certame.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 44

24.25 O pregoeiro e a equipe de apoio que atuarão neste pregão eletrônico foram designados nos autos do processo administrativo a ele pertinente e indicados no sistema.

24.26 O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal BBMNET e no site oficial da Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos.

24.27 As partes elegem o Foro da Comarca de Ferraz de Vasconcelos para quaisquer procedimentos decorrentes desta Licitação.

25. VALOR TOTAL ESTIMADO DO PRESENTE CERTAME: R$ 8.071.472,56 (oito milhões, setenta e um mil, quatrocentos e setenta e dois reais e cinquenta e seis centavos).

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, 30 DE DEZEMBRO DE 2025, Registrado na Secretaria Municipal da Administração – Departamento de Compras e Licitações e publicado no quadro de editais na mesma data supra.

Paula Trevizolli
Ordenadora de Despesas
Secretária Municipal de Educação

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 45

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA nº 08/2024

Fornecimento de itens estocáveis da Merenda Escolar para atender os alunos da rede municipal de ensino, pelo o período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos, especificações e estimativos abaixo relacionados, com Prestação de Serviços de entrega ponto a ponto para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente solicitação refere-se ao fornecimento de produtos estocáveis, pelo período de 12 (doze) meses, visando atender a necessidade nutricional dos alunos da rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, conforme quantitativo, especificações, com Prestação de serviços de entrega ponto a ponto.

A alimentação escolar é um instrumento eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e na promoção da segurança alimentar. Promover bons hábitos alimentares nas escolas, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior, e visando atender a necessidade nutricional das crianças da rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, conforme relação abaixo**.**

2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano e se faz necessária em atendimento aos cardápios elaborados pelos Nutricionistas e ainda para o cumprimento e atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da constituição federal, nas resoluções do FNDE/MEC/CD nº06/2020, nº20/20 e demais matérias legais aplicáveis para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 46

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A eventual aquisição se dará Pregão Eletrônico com validade de 12 meses, onde a Administração Pública fará a compra da quantidade necessária para atender a demanda dos cardápios que serão elaborados pelos nutricionistas do departamento de alimentação escolar-CEDAE com intuito de fornecer alimentos com os valores nutricionais adequados a cada faixa etária dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Será utilizado a modalidade de pregão e deverá ser eletrônico, conforme prevê o art. 17, § 2º, da Lei Federal n.º 14.133/2021, e de acordo quantitativos, especificações e estimativos abaixo relacionados:

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
1	125	UNID	Achocolatado Zero Adição de Açúcares – Produto alimentício em pó do tipo achocolatado, destinado ao preparo de bebidas, sem adição de açúcares, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma típicos de cacau, livre de grumos, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes: soro de leite em pó, cacau em pó alcalino, sal, aromatizante, antiumectante fosfato tricálcico e edulcorante sucralose. Informações obrigatórias: Zero adição de açúcares. Isento de gorduras trans. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a alimentos achocolatados. Características organolépticas: Produto em pó fino, homogêneo, de coloração marrom escura, sabor e odor característicos do cacau, sem grumos, umidade ou presença de partículas estranhas. Embalagem: Primária: confeccionada em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, hermeticamente selados, resistentes à umidade e à luz. Peso líquido mínimo: 1kg por embalagem. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
2	313	KG	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó – embalagem de 400g a 1Kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
3	375	KG	Aveia em flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve conter no mínimo 450g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 47

			- TC008350.989.25-7
4	125	UNID	Chá de camomila- caixa com 15 saches. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.
5	1250	KG	Ervilha partida obtido de grãos de ervilha partido ao meio, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
6	1250	KG	Farinha de aveia - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. livre de parasitas e sujidades. Embalagem contendo no mínimo 170g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
7	3750	KG	Farinha de Mandioca – Produto alimentício do tipo farinha de mandioca, classe fina, tipo 01, com baixa acidez, obtida a partir da mandioca devidamente processada, seca e moída, isenta de impurezas, odores e sabores estranhos, dentro dos padrões da legislação vigente. Apresentar cor clara, granulação fina e uniforme, textura seca e crocante. A composição nutricional por porção de 50g deve atender aos seguintes parâmetros: Valor Calórico Total (VCT): 164 a 168 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 0,4 a 0,9 g; Fibras Alimentares: 3,5 a 4,0 g. Produto embalado em saco plástico transparente, lacrado e íntegro, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade, conforme normas da ANVISA. Prazo de validade mínimo na entrega: 10 meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
8	1250	KG	Farinha de Milho Amarela – Descrição do produto: Produto obtido a partir de milho transgênico degerminado, moído e torrado, elaborado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa, isenta de impurezas, materiais terrosos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Características gerais: A farinha deve apresentar coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos do milho, livre de umidade excessiva, grumos, pontos escuros, sujidades ou odores estranhos. O produto deve estar próprio para consumo humano e atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes aplicáveis. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Produto transgênico, conforme legislação vigente. Alérgicos: pode conter traços de soja. Rótulo deve informar: nome do produto, ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
9	2500	KG	Farinha de Trigo – Descrição do produto: Produto obtido da moagem do grão de trigo, devidamente limpo e selecionado, do tipo 1, devendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente do Ministério da Saúde. O produto deve apresentar coloração branca uniforme, isento de odores e sabores estranhos, grumos, impurezas, parasitas ou qualquer material terroso. Composição: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características gerais: Deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, bem como às normas de boas práticas de fabricação. O produto deve ser

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 48

			próprio para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos de farinha de trigo fresca. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. O rótulo deverá conter: nome do produto, composição, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade, além de constar a informação sobre o enriquecimento com ferro e ácido fólico. Embalagem: Primária: embalagem plástica de 1kg, transparente ou impressa, resistente e atóxica, devidamente selada e identificada conforme legislação da ANVISA. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade e conforme normas sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
10	625	KG	Farinha de trigo integral características técnicas: farinha de trigo integral, fina, de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Nas proporções determinadas pela ANVISA. Embalagem: contendo 1kg do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
11	625	PCT	Fermento biológico; instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Embalagem de 10 gr. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
12	3750	KG	Fubá de Milho - Produto alimentício obtido da moagem de grãos de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), conforme exigências da legislação vigente. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio, apresentando coloração amarela característica, textura fina e homogênea, livre de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 35 a 40 g; Proteínas: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Totais: 1,5 a 2,0 g; Gorduras Saturadas: 0,1 a 0,5 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,2 g; Ferro: 3,8 a 4,2 mg. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
13	625	KG	Grão-de-bico: Natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
14	625	KG	Lentilha: obtido de grãos, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência

			de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Suas condições deverão estar de acordo com as leis vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
15	2500	KG	Milho de canjica branca, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
16	1250	KG	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, detritos animais ou vegetais, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
17	1250	KG	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. Composição Nutricional na porção (100g): VCT de 135 a 140 kcal, Carboidratos 20 a 25g, proteínas 10 a 15g, Gorduras totais 0,5 a 1,0g, Fibra alimentar de 5,5 a 6,0g; Sódio 580 a 590mg. 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 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
18	313	PCT	Mistura para Torta Salgada – Descrição do produto: Produto alimentício em pó, próprio para o preparo de tortas salgadas sem glúten, elaborado a partir de ingredientes selecionados e de primeira qualidade. Deve apresentar aspecto homogêneo, coloração amarelada característica, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. Características gerais: Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela ANVISA e estar dentro das normas sanitárias vigentes. Embalagem: Primária: embalagem hermeticamente lacrada, confeccionada em material atóxico, resistente e apropriado para alimentos, com peso líquido de 400g, devidamente rotulada conforme legislação da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações sobre alergênicos e glúten, identificação do fabricante

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 50

			(CNPJ e endereço), data de fabricação, prazo de validade, lote e instruções de preparo. Secundária: acondicionada em caixa de papelão resistente, que assegure a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação e estar dentro dos padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela legislação vigente. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
19	1875	KG	SAGU-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Sagu; grãos inteiros e sãos; isento de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
20	2500	KG	Tapioca - goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Sendo 100% natural. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
21	1250	KG	Uva Passa Escura sem Semente – Produto alimentício do tipo uva passa escura sem semente, obtido por desidratação de uvas maduras e sadias, de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo e que não descaracterizem o produto. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária individual atóxico, lacrado e íntegro, contendo peso líquido entre 120g e 200g. O rótulo deve apresentar as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 02 - Ampla Participação			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
22	3750	KG	Açúcar cristal - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem podendo ser de 1 a 5kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
23	3750	KG	Açúcar demerara. Devendo ser fabricado do suco da cana, leve processamento, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Cor marrom claro. Embalagem: 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
24	87500	KG	Arroz Agulhinha - Produto alimentício do tipo arroz agulhinha polido, longo fino,

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 51

			tipo 01, composto por 100% grãos nobres de safra velha, devidamente beneficiados, polidos e selecionados. O produto deve ser isento de sujidades, materiais estranhos, impurezas e umidade excessiva, apresentando grãos íntegros, uniformes e bem polidos. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: branca polida, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 40 a 42 g; Proteínas: 3,5 a 3,7 g; Fibras Alimentares: 0,7 a 0,9 g; Ferro: 0,3 a 0,5 mg; Vitamina E: 0,1 a 0,9 mg; Gorduras Totais: 0; Gorduras Saturadas: 0; Gordura Trans: 0; Sódio: 0. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 5kg. A embalagem e o rótulo devem obedecer à legislação vigente, especialmente à Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA, e suas alterações posteriores, e conter o selo de controle de agrotóxicos. O rótulo deve apresentar: nome do produto, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ, endereço do fabricante e número do lote. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
25	3750	KG	Arroz integral: características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto não deve apresentar mofo, substancias nociva, preparo final dietética inadequada. Embalagem em polietileno, transparente, atóxico. 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
26	12500	KG	Cacau em Pó – Produto alimentício do tipo cacau em pó alcalino, obtido a partir de grãos de cacau selecionados, torrados e processados conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Ingrediente: cacau em pó alcalino. Contém glúten. O produto deve apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva, impurezas, grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Informação nutricional por porção de 20g: Valor Energético: 51 a 58 kcal; Carboidratos: 4,0 a 4,7 g; Proteínas: 4,1 a 4,8 g; Gorduras Totais: 1,1 a 2,2 g; Fibra Alimentar: 5,2 a 6,0 g; Sódio: 1,8 a 2,3 mg. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, resistentes e hermeticamente selados, ou em material similar que assegure a perfeita conservação do produto, contendo peso líquido de 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
27	1250	PCT	Coco ralado - Coco ralado natural. Não poderá conter adição de açúcar. O produto deverá ser embalado em saco plástico de polietileno, contendo 100G. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
28	2500	KG	Ervilha em Conserva – Descrição do produto: Produto alimentício obtido a partir de ervilhas selecionadas, tenras e inteiras, envasadas em meio líquido apropriado. Deve apresentar coloração verde característica, odor e sabor típicos, isento de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, corpos estranhos ou

			quaisquer sinais de fermentação ou deterioração. Composição: Ervilha e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, boas práticas de fabricação e rotulagem de alimentos estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA, quando aplicável. Embalagem: Primária: lata metálica ou sachê plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo peso drenado de 170g, devidamente rotulado conforme legislação, devendo constar: nome e marca do produto; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; peso líquido e drenado; número do lote; prazo de validade; instruções de conservação antes e após a abertura. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, sem amassados, vazamentos ou deformações na embalagem, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
29	12500	KG	Extrato de Tomate – Produto alimentício elaborado a partir de frutos de tomate maduros, sem sementes e sem pele, devidamente processados e concentrados, apresentando aspecto homogêneo e coloração vermelha característica. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Teor de sólidos solúveis (°Brix): 18° ± 1°. O produto deve apresentar odor e sabor característicos de tomate, estar livre de impurezas, fermentações, corpos estranhos e qualquer substância nociva à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pelo MAPA e ANVISA. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 1,7 a 2,2 g; Proteínas: 1,3 a 1,8 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 95 a 100 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem tipo bag, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado e original de fábrica, com peso líquido de 2kg, garantindo a integridade e a conservação do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
30	37500	KG	Feijão Carioca – Produto alimentício do tipo feijão comum, grupo I, classe cores, tipo 01, de procedência nacional, obtido de grãos secos, maduros e sadios, próprios para consumo humano. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, odores estranhos ou substâncias nocivas à saúde, e conter teor máximo de umidade de 15%. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: característica do feijão carioca, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético: 210 a 220 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 13 a 15 g; Gorduras Totais: 0,6 a 0,9 g; Gorduras Saturadas: 0 a 0,3 g; Sódio: 0 mg; Cálcio: 79 a 81 mg; Fibra Alimentar: 11 a 13 g; Ferro: 5,2 a 5,5 mg. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter: nome do produto, grupo, classe, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme normas da ANVISA e MAPA. Validade

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 53

			mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
31	12500	KG	Feijão Preto – Produto alimentício do tipo feijão preto, tipo I, composto por grãos naturais, maduros, limpos e secos, com no mínimo 90% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor uniformes. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de impurezas, sujidades, umidade excessiva, insetos, odores estranhos, fermentação, mofo ou substâncias nocivas à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: preta característica, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico da variedade. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias: nome do produto, tipo, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme legislação vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
32	1250	LATA	Fermento químico em pó- Fermento químicos. Embalagem plástica contendo 100g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
33	2500	KG	Milho verde em conserva. Lata ou sachê com 170g (drenado). Ingredientes: milho e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem primária: deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, prazo de validade e nº do lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
34	3750	KG	MOLHO DE TOMATE – Descrição do produto: Molho de tomate preparado a partir de frutos maduros, selecionados, sem peles e sem sementes, submetidos a processamento adequado, com adição de temperos naturais e sem adição de amido, açúcar ou óleo. O produto deverá apresentar coloração vermelha característica, sabor e odor típicos, textura homogênea e ausência de partículas estranhas, sujidades ou sinais de fermentação. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo e conservante benzoato de sódio. Características físico-químicas: Teor de sólidos solúveis (°Brix): 7° ± 1°. Não contém glúten. Informação nutricional (porção de 60g): Valor energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 2,2 a 2,7 g; Proteínas: 0,8 a 1,3 g; Fibra alimentar: 1,0 a 1,5 g; Sódio: 106 a 111 mg. Embalagem: Tipo: embalagem tipo bag resistente, confeccionada em material atóxico e próprio para alimentos, hermeticamente selada. Peso líquido: 2,0 kg. Rotulagem: conforme legislação vigente da ANVISA, devendo conter: nome e marca do produto; lista de ingredientes; peso líquido; número do lote; data de fabricação e validade; identificação do fabricante (CNPJ e endereço). Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem vazamentos, deformações ou indícios de deterioração, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

35	625	UNID	Óleo de girassol- Óleo de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primaria: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem vazamento. Validade minima de 6 (seis) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
36	12500	UNID	Óleo de soja refinado, TIPO 1 - Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes.Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
37	625	UNID	Orégano - Orégano, folhas secas de orégano. Embalagem: Pacote contendo: 250g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
38	625	PCT	Queijo ralado - Queijo parmesão ralado. Embalagem: Pacote contendo no mínimo 40g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
39	12500	KG	Sal refinado extra iodado. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 03 - Ampla Participação			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
40	12500	KG	Macarrão Parafuso – Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, na formatação parafuso, de cor amarela característica, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. O produto deve apresentar-se seco, firme, íntegro e isento de impurezas, umidade excessiva, fermentação, mofo ou odores estranhos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Composição nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 275 a 279 kcal; Carboidratos: 55 a 59 g; Proteínas: 8,8 a 9,2 g; Gorduras Totais: 0,8 a 1,2 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,1 g; Sódio: isento; Gorduras Trans: isento; Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 500g, garantindo a perfeita conservação e a integridade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
41	6250	KG	Macarrão com Ovos Tipo Padre Nosso - Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, no formato padre nosso, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A massa deve apresentar cor amarelada característica, textura firme, homogênea e seca, sendo própria para consumo humano. O produto

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 55

			deve ser transportado e conservado à temperatura ambiente, encontrando-se livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação, mofo, parasitas, larvas, sujidades ou odores estranhos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e original de fábrica, devidamente lacrado e íntegro, contendo peso líquido de 500g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
42	5000	KG	Macarrão de arroz tipo parafuso - Composto por farinha de arroz, e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem glúten e ausência de ovo ou traços, embalagem primária de 500 gramas. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
43	6250	KG	Macarrão Integral Tipo Fusilli – Produto alimentício do tipo macarrão fusilli, elaborado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol e gergelim, além de clara de ovo como fonte proteica. O produto deve apresentar-se íntegro, seco, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, com cor, odor e sabor característicos, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pela ANVISA. Informação nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 278 a 282 kcal; Carboidratos: 49 a 53 g; Açúcares Totais: 1,4 a 1,8 g; Proteínas: 10,8 a 12 g; Gorduras Totais: 2,3 a 2,7 g; Gorduras Saturadas: 0,4 a 0,8 g; Fibra Alimentar: 6,5 a 6,9 g; Sódio: 21 a 25 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, devidamente lacrada e íntegra, contendo 500g. A rotulagem deve atender integralmente à legislação da ANVISA, contendo as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
44	3750	KG	Macarrão tipo penne, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem com 500 g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
45	1250	kg	Massa alimentícia mista com vegetais – Descrição do produto: Massa alimentícia seca do tipo mista, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de vegetais desidratados e feijão em pó, apresentando coloração

			e sabor característicos. Produto próprio para o consumo humano, devendo estar livre de impurezas, umidade excessiva e odores estranhos, com aspecto firme e homogêneo após o cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó e feijão em pó. Informação nutricional (porção de 80g): Valor energético: 281 a 285 kcal; Carboidratos: 53 a 57 g; Proteínas: 8,5 a 8,9 g; Gorduras totais: 1,7 a 2,1 g; Gorduras saturadas: 0,2 a 0,6 g; Fibra alimentar: 2,5 a 2,9 g; Sódio: 14 a 18 mg; Isento de gorduras trans. Características gerais: Produto de coloração variando conforme os vegetais utilizados, com formato uniforme e integridade dos fios ou cortes, sabor e odor típicos, isento de mofo, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou matérias estranhas. Embalagem: Pacote confeccionado em material plástico atóxico e resistente, devidamente selado, com peso líquido de 400 g, contendo as informações exigidas pela legislação vigente da ANVISA, incluindo: denominação de venda, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais, fabricante, CNPJ e origem. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem sinais de violação, rompimento ou umidade. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
46	1250	KG	Massa alimentícia seca, alfabeto/letrinha – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 04 - Ampla Participação			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
47	375	PACT	Biscoito de arroz integral. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 80g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
48	31250	UNID	Biscoito de Polvilho – Produto alimentício do tipo biscoito salgado, elaborado à base de polvilho azedo ou doce, devendo apresentar-se crocante, leve, seco, com sabor e odor característicos do produto, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, parasitas, sujidades ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes básicos: polvilho (azedo e/ou doce), óleo vegetal, ovos, leite, sal e água. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam devidamente declarados no rótulo.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 57

			Características do produto: Textura: crocante e leve, Cor: amarelada clara, uniforme, Odor e sabor: próprios e característicos, Isento de gorduras rançosas, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 100g. Rótulo: deve obedecer à legislação vigente da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
49	1250	PCT	Biscoito Doce Tipo Maria – Produto alimentício do tipo biscoito doce Maria, sabor aveia e mel, elaborado conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. O produto deve apresentar textura crocante, cor dourada característica, sabor e odor próprios, sendo isento de impurezas, umidade excessiva, parasitas, fungos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 120 a 125 kcal; Carboidratos: 20 a 25 g; Proteínas: 2,0 a 2,5 g; Gorduras Totais: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Saturadas: 1,0 a 1,5 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 100 a 105 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, garantindo a conservação e crocância do produto. O rótulo deve atender integralmente às normas da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
50	15000	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
51	1250	pct	Biscoito Doce Tipo Maria Integral – Produto alimentício do tipo biscoito doce integral, formato Maria, com sabor chocolate, elaborado com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. 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

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 58

			corante caramelo IV. O produto deve apresentar cor marrom característica do chocolate, textura crocante, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, fungos, mofos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 100g: Valor Energético: 377 a 381 kcal; Carboidratos: 62 a 66 g; Proteínas: 6,3 a 6,7 g; Gorduras Totais: 6 a 10 g; Gorduras Saturadas: 4,0 a 4,4 g; Fibra Alimentar: 5,1 a 5,5 g; Sódio: 393 a 397 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, que assegure a conservação, crocância e qualidade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
52	10000	PCT	Biscoito Rosquinha sabor chocolate - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, chocolate em pó, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
53	18750	PCT	Biscoito salgado tipo agua e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
54	625	PCT	Cereal de Milho sem Açúcar – Produto alimentício do tipo cereal matinal, elaborado à base de milho, isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Deve apresentar-se crocante, seco, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva, parasitas, fungos ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: milho, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico e B12), minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Produto sem glúten. Informação nutricional (porção de 30g): Valor energético: 110 a 115 Kcal; Proteínas: 2,0 a 2,5g; Fibras alimentares: 0,5 a 1,0g; Sódio: 45 a 52mg; Ferro: 4,0 a 4,5mg; Zinco: 3,0 a 3,5mg. Isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de polietileno atóxico, resistente e devidamente selado, contendo 500g de produto. Rótulo: deve atender à legislação da ANVISA, apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do

			fabricante. Prazo de validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 05 - Ampla Participação			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
55	12500	KG	Leite em Pó Integral – Produto alimentício do tipo leite em pó integral, enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais, elaborado a partir de leite integral e emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e isento de glúten. Características físico-químicas e sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo, isento de grumos; Cor: branco amarelado uniforme; Odor e sabor: característicos, semelhantes ao leite fluido; Solubilidade: deve dissolver-se completamente em água de qualquer temperatura; Teor máximo de sódio: 74mg por porção de 26g. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de poliéster metalizado, selado automaticamente e acondicionado em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), folha simples, atóxicos e resistentes. Peso líquido: 400g. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével as informações obrigatórias: nome do produto, composição, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ, endereço do fabricante e registro no MAPA. Serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permitam o adequado armazenamento. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
56	1250	UNID	leite em pó integral – sem lactose – Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem de no mínimo 300g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
57	250	UNID	Leite em pó semi desnatado instantâneo- Deverá ser embalagem limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem mínima 300 gramas. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
58	150	UNID	Leite integral-uht 1 litro -- Leite UHT Integral, com 3% de gordura, inspecionado. Embalagem Tetra Pack. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem

			deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 litro. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 06 - Ampla Participação			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
59	250	Latas	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais – Produto alimentício do tipo alimento em pó à base de soja, rico em vitaminas e minerais, destinado à complementação nutricional. Elaborado com extrato de soja e ingredientes selecionados, devendo apresentar-se em pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva, com odor e sabor característicos de baunilha. Ingredientes: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (cálcio, fósforo, magnésio, vitamina C, niacina, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina K, biotina, vitamina D e vitamina B12), maltodextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. Informações complementares: Não contém glúten; Alérgicos: contém derivados de soja; Produto pronto para diluição conforme instruções do fabricante; Isento de sujidades, umidade excessiva e quaisquer substâncias estranhas ou nocivas à saúde; Deve atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável. Características sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo; Cor: amarelada clara; Odor e sabor: característicos de baunilha, sem alterações. Embalagem: Primária: lata metálica hermeticamente fechada, contendo 300g de produto; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre alergênicos. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
60	1250	latas	Alimento com Soja rico em Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), malto dextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. Embalagem lata contendo 300 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
61	250	Latas	Fórmula Infantil – Produto alimentício do tipo fórmula infantil em pó, elaborado 100% à base de aminoácidos livres, destinado ao uso em lactentes e crianças de 0 a 36 meses com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca e/ou distúrbios de digestão e absorção. A fórmula deve ser nutricionalmente completa, não alergênica e conter nucleotídeos em sua composição. O produto deve ser isento de

			lactose, sacarose, frutose, galactose e de qualquer ingrediente de origem animal, atendendo integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde aplicáveis às fórmulas infantis de uso especial. Características gerais: Forma física: pó homogêneo, seco, livre de grumos e umidade excessiva; Cor, odor e sabor: característicos, sem sinais de alteração; Produto pronto para reconstituição conforme instruções do fabricante. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica protetora, hermeticamente fechada, contendo 400g de produto; Rotulagem: deve atender integralmente à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, valor nutricional, faixa etária indicada, número de lote, data de fabricação, validade, CNPJ e endereço do fabricante, além de advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Prazo de validade mínima: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
62	250	Latas	Formula infantil- anti regurgitação- em pó para lactentes com refluxo e/ou regurgitação com dha e ara e isento de glúten e sacaroso deve atender lactentes na faixa etária de 0 a 12 meses. lata de 800 gramas. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
63	250	latas	Formula infantil de composto lácteo com óleos vegetais- destinada a crianças na fase pré-escolar até 5 anos de idade, com prebióticos (fos/gos), ômega 3 e ômega 6. Sem adição de sacarose e aromatizante. Embalagem lata contendo 800 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
64	7500	Latas	Fórmula Infantil de Partida com Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de partida, especialmente formulado para lactentes de 0 a 6 meses, contendo prebióticos e ingredientes selecionados que garantem nutrição adequada, conforme as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Composição: Lactose, soro de leite desmineralizado, óleo de palmiste, maltodextrina, leite desnatado, oleína de palma, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, cloreto de potássio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), vitaminas (A, D, B1, B2, B6, niacina, ácido fólico, ácido pantotênico, vitamina K, biotina e vitamina E), L-carnitina, taurina e inositol. Características gerais: Indicado para lactentes de 0 a 6 meses; Enriquecido com prebióticos, vitaminas e minerais; Isento de glúten; Pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor próprios, sem sinais de alteração; Deve atender integralmente às exigências nutricionais e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Codex Alimentarius FAO/OMS e pela ANVISA. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente fechada, contendo 800g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao transporte e armazenamento; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével: nome do produto, composição completa, modo de preparo, faixa etária indicada, valor nutricional, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 62

			de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
65	1875	Latas	Fórmula Infantil de Seguimento com Ferro e Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de seguimento, especialmente desenvolvida para lactentes, enriquecida com ferro e prebióticos, destinada à nutrição adequada de crianças conforme regulamentação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde. Composição: Leite desnatado (fonte proteica), maltodextrina, lactose, oleína de palma, soro de leite desmineralizado (fonte proteica), 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) e vitaminas (vitamina C, vitamina E, ácido pantotênico, niacina, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina e vitamina D). Características gerais: Produto sem glúten; Textura em pó homogêneo, livre de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração; devidamente fortificada com ferro e prebióticos; deve atender integralmente às normas específicas para fórmulas infantis de seguimento com ferro. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente selada, contendo 400g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada para transporte e armazenamento, garantindo a integridade das latas; Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo conter, de forma legível e indelével, as seguintes informações: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre o uso do produto. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 07 – COTA DESTINADA ME/EPP			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
66	150	UNID	Bolinho zero açúcar sabor Baunilha e recheio de Morango. Ingredientes: Recheio Sabor Morango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovo, Gordura Vegetal, Leite em Pó Desnatado, Amido Modificado, Edulcorantes: Maltitol, Sorbitol, Sucralose e Acessulfame de Potássio, Fermentos Químicos: Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Umectante: Glicerina, Emulsificantes: Lecitina de Soja, Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Éster de Ácidos Graxos com Poli glicerol e Estearato de Sódio, Conservadores: Propionato de Sódio e Sorbato de Potássio, Aromatizante Artificial, Estabilizante: Goma Guar e Goma Xantana. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, soja e leite. Pode conter centeio, cevada, aveia, triticale, amendoim, castanha do Pará, peça, avelã e nozes e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Contém glúten. Contém lactose. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
67	1250	UNID	BOLO – Sabores Diversos - Descrição do produto: Produto de panificação pronto para consumo, do tipo bolo simples, disponível em diversos sabores, apresentando

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 63

			textura macia, aparência uniforme, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva e qualquer sinal de contaminação. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, amido, sal, emulsificantes monoglicerídeos e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos (pirofosfato ácido e bicarbonato de sódio), conservador propionato de cálcio e aromatizante. Informações sobre alergênicos: Contém ovos, derivados de trigo e soja. Pode conter aveia, centeio e cevada. Pode conter glúten. Embalagem: Primária: Saco de polipropileno atóxico, selado em máquina flow pack, contendo 01 unidade com peso mínimo de 40g. Secundária: Caixa de papelão semi-kraft reforçada, devidamente fechada com fita adesiva plastificada, contendo no mínimo 80 unidades, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. Condições gerais: O produto deve estar em perfeito estado de conservação, livre de bolores, rachaduras ou umidade, com integridade da embalagem e identificação conforme legislação vigente (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e informações obrigatórias). Validade: Mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
68	20000	UNID	Muffin de banana e sabores orgânico descrição do produto: Ingredientes obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, purê de Banana orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
69	3750	PACT	Pão de Hot Dog Integral – Produto alimentício do tipo pão integral para hot dog, apresentando superfície lisa, textura macia, não quebradiça e miolo uniforme, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeitas condições de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odor ou sabor estranho e de qualquer substância que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender integralmente às normas e legislações vigentes da ANVISA e do MAPA, no que se refere a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo 10 (dez) unidades. Rotulagem: deverá obedecer à legislação vigente, apresentando de forma clara e indelével as informações obrigatórias, como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 64

70	1250	PACT	Pão Hot Dog sem Adição de Açúcar – Produto alimentício do tipo pão de trigo para hot dog, sem adição de açúcares, apresentando textura macia, uniforme, superfície lisa e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odores e sabores estranhos, garantindo sua integridade e qualidade até o consumo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato, conservador propionato de cálcio e adoçante sucralose. Informações obrigatórias: Zero açúcares adicionados. Contém glúten. Alérgicos: pode conter derivados de trigo, centeio, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências e normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e devidamente selado, contendo no mínimo 10 (dez) unidades de 50g cada. Rotulagem: deverá conter de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das informações obrigatórias exigidas pela legislação. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
71	8750	PCT	Pão Integral Fatiado – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral fatiado, apresentando superfície lisa, macia, não quebradiça e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, glúten, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico de polipropileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 450g. Secundária: bandeja plástica contendo no mínimo 12 unidades, devidamente acondicionadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: deve obedecer à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
72	3125	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha – Produto alimentício do tipo pão de trigo, em formato bisnaguinha, de cor dourada e textura macia, pronto para consumo. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, isento de sujidades, umidade excessiva, bolores ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, aroma artificial de

			baunilha, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo, não devendo apresentar sinais de ressecamento ou fermentação excessiva; deverá atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polipropileno transparente, resistente e atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 300g de produto; Rotulagem: deve conter de forma legível e indelével todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: Produto deve ser entregue dentro do prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
73	10000	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha Integral – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral, em formato bisnaguinha, textura macia e cor característica. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, sem umidade excessiva, sem bolores, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, possuindo odor e sabor característicos, livre de rancidez ou fermentação anormal. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico fresco, extrato de malte, ovo em pó integral, lecitina de soja em pó, glúten, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo; deve atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 14 unidades, com peso líquido mínimo de 300g; Secundária: caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento e ao transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo no mínimo 12 unidades. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

LOTE 08 - AMPLA CONCORRÊNCIA			
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**
74	3750	kg	Creme vegetal margarina ou creme vegetal ingredientes mínimos: Óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, cálcico dissódico, urucum, cúrcuma e outros

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 66

			ingredientes desde que permitidos por lei. Embalagem, pote de no mínimo 500gr. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
75	125	UNID	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado parcialmente desnatado, com preparado de uva verde, apresentando textura cremosa, sabor e odor característicos, isento de grumos, contaminações ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de uva verde (água, açúcar, amido modificado, suco concentrado de uva, aroma idêntico ao natural de uva verde, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, corante natural clorofilina), fermento lácteo e aroma idêntico ao natural de uva verde. Informações sobre alergênicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 160g. Condições gerais: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade para produtos lácteos. Deve apresentar-se em perfeitas condições para consumo, com integridade da embalagem e informações obrigatórias no rótulo (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e demais exigências legais). Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
76	21250	unid	Iogurte de Morango Zero Lactose – Produto alimentício do tipo iogurte fermentado sabor morango, zero lactose, elaborado a partir de leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, e preparado de morango. O produto deverá apresentar aspecto homogêneo, coloração e aroma característicos, sabor agradável e ausência de grumos, bolores, fermentação excessiva ou separação de fases. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, morango, malto dextrina, aroma idêntico ao natural de morango, conservador sorbato de potássio, corante natural carmim de cochonilha, espessantes amido modificado, goma guar e carboximetilcelulose, acidulante ácido cítrico e edulcorante sucralose), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes amido modificado e gelatina. Informações obrigatórias: Zero lactose. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Diabéticos: contém glicose e galactose. Recomendação: consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA aplicáveis a produtos lácteos fermentados. Características organolépticas: Produto deve apresentar textura cremosa, sabor e odor característicos do iogurte sabor morango, sem presença de partículas estranhas, separação de fases ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: garrafa em polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo sleeve e lacrada com selo de alumínio, contendo peso líquido mínimo de 160g. Rotulagem: deve atender às exigências legais, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 67

			007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
77	1250	UNID	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado, obtido a partir de leite desnatado reconstituído, adoçado, apresentando textura homogênea, sabor e aroma característicos, isento de grumos, contaminantes ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, dextrose, fermento lácteo (Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus helveticus), estabilizante pectina cítrica e aroma idêntico ao natural de baunilha. Informações sobre alergênicos: Contém leite e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 170g. Condições gerais: O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade de produtos lácteos. Deve ser entregue em perfeitas condições para consumo, com embalagem íntegra e devidamente rotulada, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante. Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
78	3750	kg	Presunto magro cozido fatiado; produto de primeira qualidade; proveniente de Carne suína (pernil), água (19,8%), Sal, xarope de glicose, proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus Thuringiensis) (1,8%), aromatizantes, espessante carregena, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de no mínimo de 500 gramas embalagem: resistente ao transporte .Embalagem secundária: O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termo formada com peso de no mínimo 500g ± 15g. São colocados 9 pacotes por caixa de papelão Mantenha resfriado de 0°C a +5°C. Transporte realizado em veículos frigorificados aprovados e liberados pelo Controle de Qualidade. Validade mínima 15 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
79	3750	kg	Queijo Mussarela zero lactose fatiado: Ingredientes leite enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que autorizados por lei. nota: o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas. isento: sem lactose. Embalagem: primária e secundária: Embalagem termo formatada que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido no mínimo 200g. validade: mínima de 50 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
80	1250	potes	Requeijão Cremoso – Produto alimentício do tipo requeijão cremoso, obtido a partir da fusão de massa coalhada e/ou de derivados lácteos, devendo apresentar

			textura cremosa, coloração branca ou ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, sem grumos, separação de fases, bolores ou sinais de deterioração. Ingredientes: leite, água, creme de leite, mix para produto lácteo (concentrados proteicos de soro de leite e leite, estabilizantes difosfatos tetrossódico e hexametafosfato de sódio), cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, conservadores sorbato de potássio e nisina. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA referentes a produtos lácteos processados (requeijão cremoso e similares). Características organolépticas: Produto deve apresentar textura homogênea e cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos do requeijão cremoso, sem presença de partículas estranhas ou odor anormal. Embalagem: Primária: copo de polipropileno, lacrado com selo de alumínio e tampa de polipropileno. Secundária: caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, contendo no mínimo 24 (vinte e quatro) unidades. Peso líquido mínimo: 380g por unidade. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 50 (cinquenta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7
81	625	potes	Requeijão sem lactose: requeijão cremoso sem lactose elaborado a partir do leite pasteurizado, creme de leite, enzima lactase, sal, fermento lácteo, estabilizantes, corantes e outros ingredientes desde que autorizados por lei. Nota: textura cremosa isenta: sem lactose, embalagem: primária e secundária: embalagem plástica que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido mínimo de 200 gramas. Validade mínima 50 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7

DAS AMOSTRAS, LAUDOS TECNICOS E CERTIFICAÇÕES

Para aprovação das propostas, será solicitado pela Departamento de Alimentação Escolar-CEDAE, sem ônus ao Município, a apresentação da (s) AMOSTRA (s) do vencedor do lote.

Deverá ser apresentada em momento oportuno uma declaração de disponibilidade de entrega dos laudos abaixo relacionados, devendo ser entregues em até 15 (quinze) dias após sessão juntamente com as amostras, ficha técnica e laudo bromatológico, que começam a fluir a partir do término da sessão. As amostras deverão ser apresentadas no departamento de Alimentação Escolar – CEDAE, na rua Euclides da Cunha,70 jardim San Giovani. (Conforme decisão TC-007893.989.25-1/TC-008249.989.25-2/TC-008350.989.25-7).

As amostras deverão ser das mesmas marcas apresentadas na proposta comercial, atendendo

as especificações do Termo de Referência, observando-se que não é necessário a personalização da embalagem, nesta ocasião.

LOTE 1 - SEGUINTES ITENS: 07, 08, 09, 12, 17 e 18.

LOTE 2 - SEGUINTES ITENS: 22, 24, 26, 29, 30, 34, 36 e 39.

LOTE 3 - SEGUINTES ITENS: 40, 43 e 45.

LOTE 4 - SEGUINTES ITENS: 49, 50, 51, 52 e 54.

LOTE 5 - SEGUINTES ITENS: 55 e 58.

LOTE 6 - SEGUINTES ITENS: 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65.

LOTE 7 - SEGUINTES ITENS: 66, 68, 71 e 73.

LOTE 8 - SEGUINTES ITENS: 75, 76, 77 e 81.

Para critério da análise das amostras serão verificados a embalagem, característica de cada produto estabelecidas pela Anvisa, informações descritas no Termo de Referência.

Serão adotados os critérios para análise: Composição, peso, tamanho, odor, paladar, tabela nutricional, embalagem e demais características.

Os itens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da contratada.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

• Identificação do produto;

• embalagem original e intacta data de fabricação, data de validade,

• peso líquido,

• Número do item,

• Nome do fabricante.

A responsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.

Em caso de dúvidas na análise das amostras, a prefeitura poderá encaminhar às custas do fornecedor, o produto para laudo, para comprovação do atendimento ao solicitado.

Os produtos deverão atender e fazer cumprir, sob pena de desclassificação, todas as normas regulamentares e legais aplicáveis ao produto, independentemente de sua transcrição ou

menção expressa no Instrumento Convocatório e seus anexos, como, por exemplo, aquelas expedidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades sanitárias para cada gênero descrito quando for o caso;

LAUDO BROMATOLÓGICO, para os gêneros alimentícios: sendo: Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde — REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico Químicas; Microscópica / Macroscópica; Análises Sensoriais / Organolépticas.

- Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal OU SISP – Serviço de Inspeção Estadual - SIM OU Serviço de Inspeção Municipal – SISBI (Conforme decisão TC-007893.989.25-1/TC-008249.989.25-2/TC-008350.989.25-7); para os seguintes itens:

LOTE 5 - ITEM: 55.

LOTE 8 - ITENS: 75, 76 e 77.

- Registro de Rótulo do produto no órgão competente de acordo com a legislação; para os seguintes itens:

LOTE 7 - ITEM: 68.

5 – EXECUÇÃO DO OBJETO

Os produtos serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida ou opere termo final do contrato, os itens deverão ser entregues nas unidades escolares e no departamento de alimentação- CEDAE, em quantidades que serão encaminhados pela requisitante após a assinatura do contrato.

O prazo de entrega dos gêneros alimentícios pela licitante vencedora é de 48 HORAS, após as solicitações expedidas pelo departamento de alimentação

Em caso de avaria ou algum item em desacordo na mercadoria entregue, a mesma deve ser substituída em até 24 horas.

A entrega será realizada (PONTO A PONTO), nos 66 pontos de entrega, pertencentes ao

PREFEITURA DE

Ferraz de Vasconcelos

Estado de São Paulo

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 71

Município de Ferraz de Vasconcelos, conforme lista e cronograma a ser definido:

UNIDADES	ENDEREÇOS
CEI Pequeno Aprendiz	Rua Sebastião de, R. Jorn. Sebastião Souza Lemos, 200 – Jardim Pérola – Ferraz de Vasconcelos – SP, 08544-400
EMEB Mário Cosiello Cosiello	R. Raimundo Magrini, 138 – Jardim Helena, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08544-300
EMEB Bruna Belloni	Rua Tito Temporim, 684 – Jd. Temporim
EMEB Geraldo Silva	Rua Benedito Pereira Camargo, 11 – Jd. Temporim
CEI Pastorinhas	R. Célso Santana, 201 A – Jardim São João, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08545-110
APAE	R. das Margaridas, 232 – Vl. Margarida, Ferraz de Vasconcelos- SP, 08543-220
EMEB Elias Sleiman	Rua Pedro Fornasaro, SN – VL. Margarida
CEI Nova Vida II	R. das Orquídeas, 199 – Vila Santa Margarida, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08543-280
EMEB Ilda Teresa	R. José Mazuca, 230 – Vila Santa Margarida, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08543-160
EMEB Maria Madalena	Rua Luiz Zandrini, 20 – Jd. Luiz Mauro
EMEB Halim Abissamra	Rua Jacira Teixeira Camargo, SN – VL. Arbame
EMEB Elias Andere	Rua Jacira Teixeira Camargo, SN – VL. Arbame
EMEB Maria Horvath	Rua Carlos de Carvalho, 150 – Jd. São João
EMEB Maria Margarida	Rua Nicola Gaglioti, 580 – VL. Santa Margarida
EMEB Sylvia da Silveira	Rua Stella Mazzuca, 415 – VL. Santa Margarida
EMEB Dr. Joracy Cruz	Rua Jose Pereira, 60 – Jd. Freire
EMEB Nurimar Martins	Av. dos Multirantes, SN – Jd. Itajuíbe

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 72

CEI OIAEU I	R. Getúlio Vargas, 355 – Vila Romanopolis, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08500-110
CEI Laços Eternos	Rua Venezuela, 49 – Jardim Melilo, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08505-580
CEI José Pereira Santos	Av. Dom Pedro II, 1111 – Jardim Rodrigues Alves, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08505-400
CEI OIAEU II	R. Mal. Deodoro da Fonseca, 207 – Vila Romanopolis, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08529-130
EMEB Gustavo Zanchetta	Rua Roberto Cavazana, 51 Pq São Francisco
EMEB Pref. Pedro Paulo Paulino	R. David de Rogatis – Parque São Francisco, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08527-140
CEI SEMEAR II	Av. Luiz Antônio de Paiva, 123 – Vila Jamil, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08525-000
CEI Nova Vida III	Av. Gov. Jânio Quadros, 1303 – Parque São Francisco, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08526-000
EMEB Myriam Alckimin	Rua Rafael Anunciato, 255 – Jd. Castelo Branco
EMEM Helmuth Hans L Baxmann	Av. Imperial, 65 – Pq. São Francisco
EMEB Sara Tineue	Rua David Rogatis, 310 – Pq. Dourado
EMEB Luciano Poletti	Rua Floriano Peixoto, 1276 – Jd. São Luiz
EMEB Antonio Schiavinati	Rua Luiz Ramalho, 530 – VL. São Paulo
EMEB Maria Andena	Rua Pedro Leite, 284 – VL. Andeyara
EMEB Maria da G. F. Glória Leite	Av. Santos Dumont, 1623 - Tanquinho
CEI Nova Vida I	R. Bruno Altafim, 155 – Vila Correa, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08501-160

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 73

EMEB Raimundo Francisco	Rua Dom João VI, 000450
CEI Esperança de Sião	R. Prudente de Morais, 118 – Vila Correa, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08502-230
EMEB Elvino Teixeira	Rua Miguel Dib Jorge, 508 – Jd. Castelo
EMEB Alcides Cardoso	Av. XV de Novembro, 2401 – Jd. Yone
EMEB Neusa da Silva	Av. Ibrahin Tanios Abi Chedid, 2231 – Jd. Das Flores
EMEB Analivia Pedro	Av. Ibrahin Tanio Abi Chedid, 2221 – Jd. Das Flores
EMEB Gabriel Coelho	Av. dos Autonomistas, 1516 – VL. São Paulo
EMEB Eduardo Santiago	Rua Ayame Yoshikawa, 146 – VL. São Paulo
EMEB Verginia Beserra	Av. Dom Pedro 2, 559 – Vila Romanopolis
EMEB Ruy Coelho	Rua Julio Mesquita, SN – Jd. San Giovanni
EMEB Adelino Gomes	Av. Dom Pedro II, 277 - Centro
EMEB Antônio Bernardino Corrêa	Rua Jorge Tibiriça, 440 – VL. Correa
EMEB Roberto Andere	Rua Benedito Leite, 381 – VL. Correa
EMEB Prof. Angelo Castello	Rua Miguel Dib Jorge, 579 – Jd. Castelo
EMEB José Sebastião	Rua Manuel Sebastião, 10 – Chácara Reunidas Guaio
EMEB Mario Martinelli	Rua Miguel Dib Jorge, 147 – Jd. Castelo
CEI Ilda Maria Tereza	R. Bom Jesus, 202 – Vila Andeyara, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08531-110
EMEB Thomaz Alckim	Rua Prefeito Takumi Koike, 77 – Núcleo Itaim
EMEB Oliveira Laet	Av. Treze de Maio, 120 – VL. Andeyara
CEI Nova Vida IV	Rua Benedicta Leite Sebastião, 3 - Tanquinho

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 74

EMEB Maurice Bou Assi	Rua Estrada dos Bandeirantes, 746 – Jd. Angelina
EMEB Francisco Farias	Rua Borbagato, 08 – Jd. Rosana
EMEB Hugo Mazzuca	R. Expedito Francisco da Silva, SN – Jd. Castelo Branco
EMEB Rosa Ferrari	Av. Suzana Arlow, 150 – VL. Santo Antonio
CEI Olhos do Rei	Rua José Augusto de Carvalho, 45
EMEB Davi Ferreira	Rua Tapiras, 50 – VL. Sto Antonio
CEI SEMEAR I	R. Leonor Barroso de Carvalho, 124 – Jardim Julio de Carvalho, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08535-000
EMEB Silvino Antunes	Rua Aimorés, 301 – VL. Santo Antônio
EMEB Alfredo Froes	Rua Guarani, 359 – VL. Sto Antonio
EMEB Primorosa Jorge	Rua Tapiras, 100 – VL. Santo Antonio
EMEB Prof. Diocésio de Menezes	Rua João Canzi, 311 – Núcleo Itaim
EMEB Abilio Secundino Leite	Rua do Vereador, 99 – Jd. TV
Maria Inês B Camilo Gurgel	Rua Prefeito Takumi Koike, 77 – Núcleo Itaim

CEDAE – Centro de distribuição de alimentação escolar	Rua Euclides da Cunha, 70 - Jardim São Giovani

6. GESTÃO DO CONTRATO

a) Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo da Nota Fiscal a data, o nome e a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

b) O objeto se estiver de acordo com o edital e a proposta, será recebido:

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 75

I. PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no edital de licitação;

II. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 15 (Quinze) dias, contados após o recebimento provisório.

c) O material recusado será considerado como não entregue.

d) Constatadas irregularidades no objeto contratual, o contratante poderá:

e) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

f) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

g) O recebimento definitivo do objeto desta aquisição, não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei 14.133/2021 e alterações, pela má qualidade que venha a ser constatada durante o uso, dos produtos fornecidos.

h) O presente contrato vigorará por um período de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, com a devida publicação legal.

6.1 A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pela Srº Ubirajara Tochuichi Nakazawa portador da Cédula de Identidade nº RG: 14.815.837-7 e por todos os diretores das unidades escolares que no momento do recebimento dos produtos a ser adquirido deve: conferir o quantitativo recebido, bem com as condições e qualidade dos produtos entregues e posteriormente pelo Gestor do contrato, nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, o Sr. Ewerton Corrêa Cardoso portador da Cédula de Identidade nº RG 26.830.900-0, CPF: 253.954.078-39 dando ciência à empresa Contratada, para com autoridade exercer, como representante da Contratante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e da execução contratual, competindo-lhe entre outras atribuições, em conformidade com os artigos 117 da Lei nº 14.133/2021.

a) Acompanhar e atestar a perfeita execução do contrato, indicando a ocorrência de indisponibilidade dos materiais fornecidos e encaminhar as notas fiscais ao setor competente para a realização do pagamento;

b) Solicitar a Contratada tempestivamente, todas as providências necessárias para o bom andamento do fornecimento;

c) Fiscalizar o cumprimento das obrigações, no que se refere à execução do Contrato;

d) Solicitar à Administração no prazo de 10 (dez) dias do conhecimento da irregularidade, providências quanto a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual.

Parágrafo Único

A ação de fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais e legais bem como os danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos próprios ou de terceiros.

7. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após cada entrega de produtos, juntamente com a nota fiscal, devidamente atestada e com o laudo de liberação de pagamento.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

8.1 Da Proposta

Conforme autorizado pelo "caput" e parágrafo primeiro do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, o licitante deverá enviar através de comando próprio disponível no Sistema, juntamente com a sua proposta readequada, comprovação da garantia de participação no percentual de 1% (um por cento) em relação ao lote que irá disputar, sob pena de desclassificação.

8.2 Qualificação Técnica

8.2.1 Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do o objeto desta licitação, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.

8.2.2 É exigido prova de fornecimento anterior de quaisquer tipos de produtos de natureza similar dos que compõem o(s) lote(s) disputado(s), referente aos produtos cujo valor seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do total estimado para o lote disputado.

8.2.3 São itens de maior relevância:

8.2.3.1 Lote 1: 5, 6, 7, 12, 15, 21

8.2.3.2 Lote 2: 24, 26, 30, 31, 28, 29, 33

8.2.3.3 Lote 3: 40, 41, 42, 43, 44, 45

8.2.3.4 Lote 4: 48, 50, 52, 53

8.2.3.5 Lote 5: 55, 56

8.2.3.6 Lote 6: 60, 61, 62, 63, 64, 65

8.2.3.7 Lote 7: 68, 69, 71, 72, 73

8.2.3.8 Lote 8: 76, 78, 79, 80

a. Para fins de comprovação dos quantitativos exigidos o subitem anterior será admitida a somatória de quantos atestados forem necessários.
b. Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;
c. Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;
(Conforme decisão TC-007893.989.25-1/TC-008249.989.25-2/TC-008350.989.25-7).

8.3Qualificação Econômico-Financeira

a. Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

b. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir.

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

ii. Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante:
c. ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência a curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.

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

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

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 78

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

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

Onde:

LG = Liquidez Geral AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

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

$$GE = PC + ELP \leq 1{,}00\ AT$$

Onde:

GE = Grau de Endividamento PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo AT = Ativo Total

Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os Índices Mínimos e Máximos exigidos.

Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 5% (cinco por cento) do valor do lote em que irá participar.

9. ESTIMATIVA DE PREÇO

Com base nos insumos identificados, estimamos o custo da aquisição em aproximadamente R$ 8.071.472,56 (Oito milhões, setenta e um mil e quatrocentos e setenta e dois reais e cinquenta e seis centavos), considerando os preços médios de mercado.

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO				PREÇO ESTIMADO	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
1	125	UNID	Achocolatado Zero Adição de Açúcares – Produto alimentício em pó do tipo achocolatado, destinado ao preparo de bebidas, sem adição de açúcares, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma típicos de cacau, livre de grumos, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes: soro de leite em pó, cacau em pó alcalino, sal, aromatizante, antiumectante fosfato tricálcico e edulcorante sucralose. Informações obrigatórias: Zero adição de açúcares. Isento de gorduras trans. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. O produto	**R$ 50,39**	**R$ 6.298,13**

			deve atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a alimentos achocolatados. Características organolépticas: Produto em pó fino, homogêneo, de coloração marrom escura, sabor e odor característicos do cacau, sem grumos, umidade ou presença de partículas estranhas. Embalagem: Primária: confeccionada em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, hermeticamente selados, resistentes à umidade e à luz. Peso líquido mínimo: 1kg por embalagem. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
2	313	KG	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó – embalagem de 400g a 1Kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 19,92**	**R$ 6.234,96**
3	375	KG	Aveia em flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve conter no mínimo 450g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 22,08**	**R$ 8.278,13**
4	125	UNID	Chá de camomila- caixa com 15 saches. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 10,55**	**R$ 1.319,06**
5	1250	KG	Ervilha partida obtido de grãos de ervilha partido ao meio, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 19,65**	**R$ 24.556,25**
6	1250	KG	Farinha de aveia - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. livre de parasitas e sujidades. Embalagem contendo no mínimo 170g . Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 29,88**	**R$ 37.343,75**
7	3750	KG	Farinha de Mandioca – Produto alimentício do tipo farinha de mandioca, classe fina, tipo 01, com baixa acidez, obtida a partir da mandioca devidamente processada, seca e moída, isenta de impurezas, odores e sabores estranhos, dentro dos padrões da legislação vigente. Apresentar cor clara, granulação fina e uniforme,	**R$ 17,81**	**R$ 66.768,75**

			textura seca e crocante. A composição nutricional por porção de 50g deve atender aos seguintes parâmetros: Valor Calórico Total (VCT): 164 a 168 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 0,4 a 0,9 g; Fibras Alimentares: 3,5 a 4,0 g. Produto embalado em saco plástico transparente, lacrado e íntegro, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade, conforme normas da ANVISA. Prazo de validade mínimo na entrega: 10 meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
8	1250	KG	Farinha de Milho Amarela – Descrição do produto: Produto obtido a partir de milho transgênico degerminado, moído e torrado, elaborado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa, isenta de impurezas, materiais terrosos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Características gerais: A farinha deve apresentar coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos do milho, livre de umidade excessiva, grumos, pontos escuros, sujidades ou odores estranhos. O produto deve estar próprio para consumo humano e atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes aplicáveis. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Produto transgênico, conforme legislação vigente. Alérgicos: pode conter traços de soja. Rótulo deve informar: nome do produto, ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 17,17**	**R$ 21.459,38**
9	2500	KG	Farinha de Trigo – Descrição do produto: Produto obtido da moagem do grão de trigo, devidamente limpo e selecionado, do tipo 1, devendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente do Ministério da Saúde. O produto deve apresentar coloração branca uniforme, isento de odores e sabores estranhos, grumos, impurezas, parasitas ou qualquer material terroso. Composição: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características gerais: Deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, bem como às normas de boas práticas de fabricação. O	**R$ 7,92**	**R$ 19.973,75**

			produto deve ser próprio para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos de farinha de trigo fresca. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. O rótulo deverá conter: nome do produto, composição, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade, além de constar a informação sobre o enriquecimento com ferro e ácido fólico. Embalagem: Primária: embalagem plástica de 1kg, transparente ou impressa, resistente e atóxica, devidamente selada e identificada conforme legislação da ANVISA. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade e conforme normas sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
10	625	KG	Farinha de trigo integral características técnicas: farinha de trigo integral, fina, de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Nas proporções determinadas pela ANVISA. Embalagem: contendo 1kg do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 8,37**	**R$ 5.228,13**
11	625	PCT	Fermento biológico; instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Embalagem de 10 gr. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 4,30**	**R$ 2.685,94**
12	3750	KG	Fubá de Milho - Produto alimentício obtido da moagem de grãos de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), conforme exigências da legislação vigente. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio, apresentando coloração amarela característica, textura fina e homogênea, livre de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 35 a 40 g; Proteínas: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Totais: 1,5 a 2,0 g; Gorduras Saturadas: 0,1 a 0,5 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,2 g; Ferro: 3,8 a 4,2 mg. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes,	**R$ 11,00**	**R$ 41.259,38**

			valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
13	625	KG	Grão-de-bico: Natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 24,79**	**R$ 15.495,31**
14	625	KG	Lentilha: obtido de grãos, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Suas condições deverão estar de acordo com as leis vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 23,92**	**R$ 14.946,88**
15	2500	KG	Milho de canjica branca, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 17,68**	**R$ 44.200,00**
16	1250	KG	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, detritos animais ou vegetais, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 17,62**	**R$ 22.028,13**
17	1250	KG	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,	**R$ 23,13**	**R$ 28.906,25**

			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. Composição Nutricional na porção (100g): VCT de 135 a 140 kcal, Carboidratos 20 a 25g, proteínas 10 a 15g, Gorduras totais 0,5 a 1,0g, Fibra alimentar de 5,5 a 6,0g; Sódio 580 a 590mg. 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 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
18	313	PCT	Mistura para Torta Salgada – Descrição do produto: Produto alimentício em pó, próprio para o preparo de tortas salgadas sem glúten, elaborado a partir de ingredientes selecionados e de primeira qualidade. Deve apresentar aspecto homogêneo, coloração amarelada característica, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. Características gerais: Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela ANVISA e estar dentro das normas sanitárias vigentes. Embalagem: Primária: embalagem hermeticamente lacrada, confeccionada em material atóxico, resistente e apropriado para alimentos, com peso líquido de 400g, devidamente rotulada conforme legislação da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações sobre alergênicos e glúten, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, prazo de validade, lote e instruções de preparo. Secundária: acondicionada em caixa de papelão resistente, que assegure a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação e estar dentro dos padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela legislação vigente. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 25,38**	**R$ 7.943,16**
19	1875	KG	SAGU-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Sagu; grãos inteiros e	**R$ 26,84**	**R$ 50.329,69**

			sãos; isento de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.		
20	2500	KG	Tapioca - goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Sendo 100% natural. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação.	**R$ 20,50**	**R$ 51.243,75**
21	1250	KG	Uva Passa Escura sem Semente – Produto alimentício do tipo uva passa escura sem semente, obtido por desidratação de uvas maduras e sadias, de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo e que não descaracterizem o produto. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária individual atóxico, lacrado e íntegro, contendo peso líquido entre 120g e 200g. O rótulo deve apresentar as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 43,98**	**R$ 54.971,88**
				Valor total estimado (Lote 01):	**R$ 531.290,62**

LOTE 02 - Ampla Participação				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
22	3750	KG	Açúcar cristal - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem podendo ser de 1 a 5kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 7,45**	**R$ 27.918,75**
23	3750	KG	Açúcar demerara. Devendo ser fabricado do suco da cana, leve processamento, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Cor marrom claro. Embalagem: 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 8,51**	**R$ 31.903,13**
24	87500	KG	Arroz Agulhinha - Produto alimentício do tipo arroz	**R$ 8,32**	**R$ 728.000,00**

			agulhinha polido, longo fino, tipo 01, composto por 100% grãos nobres de safra velha, devidamente beneficiados, polidos e selecionados. O produto deve ser isento de sujidades, materiais estranhos, impurezas e umidade excessiva, apresentando grãos íntegros, uniformes e bem polidos. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: branca polida, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 40 a 42 g; Proteínas: 3,5 a 3,7 g; Fibras Alimentares: 0,7 a 0,9 g; Ferro: 0,3 a 0,5 mg; Vitamina E: 0,1 a 0,9 mg; Gorduras Totais: 0; Gorduras Saturadas: 0; Gordura Trans: 0; Sódio: 0. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 5kg. A embalagem e o rótulo devem obedecer à legislação vigente, especialmente à Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA, e suas alterações posteriores, e conter o selo de controle de agrotóxicos. O rótulo deve apresentar: nome do produto, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ, endereço do fabricante e número do lote. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
25	3750	KG	Arroz integral: características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto não deve apresentar mofo, substancias nociva, preparo final dietética inadequada. Embalagem em polietileno, transparente, atóxico. 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 9,89**	**R$ 37.087,50**
26	12500	KG	Cacau em Pó – Produto alimentício do tipo cacau em pó alcalino, obtido a partir de grãos de cacau selecionados, torrados e processados conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Ingrediente: cacau em pó alcalino. Contém glúten. O produto deve apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva, impurezas, grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Informação nutricional por porção de 20g: Valor Energético: 51 a 58 kcal; Carboidratos: 4,0 a 4,7 g; Proteínas: 4,1 a 4,8 g; Gorduras Totais: 1,1 a 2,2 g; Fibra Alimentar: 5,2 a 6,0 g; Sódio: 1,8 a 2,3 mg. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, resistentes e hermeticamente selados, ou em material similar que assegure a perfeita conservação do produto, contendo peso líquido de 1kg. O rótulo deve conter as	**R$ 61,99**	**R$ 774.875,00**

			informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
27	1250	PCT	Coco ralado - Coco ralado natural. Não poderá conter adição de açúcar. O produto deverá ser embalado em saco plástico de polietileno, contendo 100G. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 9,25**	**R$ 11.562,50**
28	2500	KG	Ervilha em Conserva – Descrição do produto: Produto alimentício obtido a partir de ervilhas selecionadas, tenras e inteiras, envasadas em meio líquido apropriado. Deve apresentar coloração verde característica, odor e sabor típicos, isento de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de fermentação ou deterioração. Composição: Ervilha e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, boas práticas de fabricação e rotulagem de alimentos estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA, quando aplicável. Embalagem: Primária: lata metálica ou sachê plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo peso drenado de 170g, devidamente rotulado conforme legislação, devendo constar: nome e marca do produto; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; peso líquido e drenado; número do lote; prazo de validade; instruções de conservação antes e após a abertura. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, sem amassados, vazamentos ou deformações na embalagem, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 32,67**	**R$ 81.662,50**
29	12500	KG	Extrato de Tomate – Produto alimentício elaborado a partir de frutos de tomate maduros, sem sementes e sem pele, devidamente processados e concentrados, apresentando aspecto homogêneo e coloração vermelha característica. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Teor de sólidos solúveis (°Brix): 18° ± 1°. O produto deve apresentar odor e sabor característicos de tomate, estar livre de impurezas, fermentações, corpos estranhos e qualquer substância nociva à saúde, atendendo integralmente à legislação	**R$ 19,85**	**R$ 248.125,00**

			vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pelo MAPA e ANVISA. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 1,7 a 2,2 g; Proteínas: 1,3 a 1,8 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 95 a 100 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem tipo bag, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado e original de fábrica, com peso líquido de 2kg, garantindo a integridade e a conservação do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
30	37500	KG	Feijão Carioca – Produto alimentício do tipo feijão comum, grupo I, classe cores, tipo 01, de procedência nacional, obtido de grãos secos, maduros e sadios, próprios para consumo humano. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, odores estranhos ou substâncias nocivas à saúde, e conter teor máximo de umidade de 15%. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: característica do feijão carioca, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético: 210 a 220 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 13 a 15 g; Gorduras Totais: 0,6 a 0,9 g; Gorduras Saturadas: 0 a 0,3 g; Sódio: 0 mg; Cálcio: 79 a 81 mg; Fibra Alimentar: 11 a 13 g; Ferro: 5,2 a 5,5 mg. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter: nome do produto, grupo, classe, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme normas da ANVISA e MAPA. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 11,96**	**R$ 448.593,75**
31	12500	KG	Feijão Preto – Produto alimentício do tipo feijão preto, tipo I, composto por grãos naturais, maduros, limpos e secos, com no mínimo 90% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor uniformes. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de impurezas, sujidades, umidade	**R$ 12,87**	**R$ 160.843,75**

			excessiva, insetos, odores estranhos, fermentação, mofo ou substâncias nocivas à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: preta característica, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico da variedade. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias: nome do produto, tipo, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme legislação vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
32	1250	LATA	Fermento químico em pó- Fermento químicos. Embalagem plástica contendo 100g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 9,79**	**R$ 12.231,25**
33	2500	KG	Milho verde em conserva. Lata ou sachê com 170g (drenado). Ingredientes: milho e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem primária: deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, prazo de validade e nº do lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 62,73**	**R$ 156.818,75**
34	3750	KG	MOLHO DE TOMATE – Descrição do produto: Molho de tomate preparado a partir de frutos maduros, selecionados, sem peles e sem sementes, submetidos a processamento adequado, com adição de temperos naturais e sem adição de amido, açúcar ou óleo. O produto deverá apresentar coloração vermelha característica, sabor e odor típicos, textura homogênea e ausência de partículas estranhas, sujidades ou sinais de fermentação. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo e conservante benzoato de sódio. Características físico-químicas: Teor de sólidos solúveis (°Brix): 7° ± 1°. Não contém glúten. Informação nutricional (porção de 60g): Valor energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 2,2 a 2,7 g; Proteínas: 0,8 a 1,3 g; Fibra alimentar: 1,0 a 1,5 g; Sódio: 106 a 111 mg. Embalagem: Tipo: embalagem tipo bag resistente, confeccionada em material atóxico e próprio para alimentos, hermeticamente selada. Peso líquido: 2,0 kg. Rotulagem:	**R$ 16,20**	**R$ 60.759,38**

			conforme legislação vigente da ANVISA, devendo conter: nome e marca do produto; lista de ingredientes; peso líquido; número do lote; data de fabricação e validade; identificação do fabricante (CNPJ e endereço). Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem vazamentos, deformações ou indícios de deterioração, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
35	625	UNID	Óleo de girassol- Óleo de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primaria: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem vazamento. Validade minima de 6 (seis) meses.	**R$ 18,99**	**R$ 11.865,63**
36	12500	UNID	Óleo de soja refinado, TIPO 1 - Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes.Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 11,83**	**R$ 147.812,50**
37	625	UNID	Orégano - Orégano, folhas secas de orégano. Embalagem: Pacote contendo: 250g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 22,28**	**R$ 13.921,88**
38	625	PCT	Queijo ralado - Queijo parmesão ralado. Embalagem: Pacote contendo no mínimo 40g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 10,64**	**R$ 6.648,44**
39	12500	KG	Sal refinado extra iodado. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.	**R$ 4,44**	**R$ 55.531,25**
				Valor total estimado (Lote 02):	**R$ 3.016.160,94**

LOTE 03 - Ampla Participação				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
40	12500	KG	Macarrão Parafuso – Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, na formatação parafuso, de cor amarela característica, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma.	**R$ 12,14**	**R$ 151.718,75**

			O produto deve apresentar-se seco, firme, íntegro e isento de impurezas, umidade excessiva, fermentação, mofo ou odores estranhos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Composição nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 275 a 279 kcal; Carboidratos: 55 a 59 g; Proteínas: 8,8 a 9,2 g; Gorduras Totais: 0,8 a 1,2 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,1 g; Sódio: isento; Gorduras Trans: isento; Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 500g, garantindo a perfeita conservação e a integridade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
41	6250	KG	Macarrão com Ovos Tipo Padre Nosso - Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, no formato padre nosso, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A massa deve apresentar cor amarelada característica, textura firme, homogênea e seca, sendo própria para consumo humano. O produto deve ser transportado e conservado à temperatura ambiente, encontrando-se livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação, mofo, parasitas, larvas, sujidades ou odores estranhos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e original de fábrica, devidamente lacrado e íntegro, contendo peso líquido de 500g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 11,78**	**R$ 73.625,00**
42	5000	KG	Macarrão de arroz tipo parafuso - Composto por farinha de arroz, e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem glúten e ausência de ovo ou traços, embalagem primária de 500 gramas. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da	**R$ 18,41**	**R$ 92.037,50**

			ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
43	6250	KG	Macarrão Integral Tipo Fusilli – Produto alimentício do tipo macarrão fusilli, elaborado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol e gergelim, além de clara de ovo como fonte proteica. O produto deve apresentar-se íntegro, seco, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, com cor, odor e sabor característicos, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pela ANVISA. Informação nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 278 a 282 kcal; Carboidratos: 49 a 53 g; Açúcares Totais: 1,4 a 1,8 g; Proteínas: 10,8 a 12 g; Gorduras Totais: 2,3 a 2,7 g; Gorduras Saturadas: 0,4 a 0,8 g; Fibra Alimentar: 6,5 a 6,9 g; Sódio: 21 a 25 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, devidamente lacrada e íntegra, contendo 500g. A rotulagem deve atender integralmente à legislação da ANVISA, contendo as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 25,29**	**R$ 158.062,50**
44	3750	KG	Macarrão tipo penne, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem com 500 g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 11,45**	**R$ 42.918,75**
45	1250	kg	Massa alimentícia mista com vegetais – Descrição do produto: Massa alimentícia seca do tipo mista, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de vegetais desidratados e feijão em pó, apresentando coloração e sabor característicos. Produto próprio para o consumo humano, devendo estar livre de	**R$ 26,52**	**R$ 33.143,75**

			impurezas, umidade excessiva e odores estranhos, com aspecto firme e homogêneo após o cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó e feijão em pó. Informação nutricional (porção de 80g): Valor energético: 281 a 285 kcal; Carboidratos: 53 a 57 g; Proteínas: 8,5 a 8,9 g; Gorduras totais: 1,7 a 2,1 g; Gorduras saturadas: 0,2 a 0,6 g; Fibra alimentar: 2,5 a 2,9 g; Sódio: 14 a 18 mg; Isento de gorduras trans. Características gerais: Produto de coloração variando conforme os vegetais utilizados, com formato uniforme e integridade dos fios ou cortes, sabor e odor típicos, isento de mofo, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou matérias estranhas. Embalagem: Pacote confeccionado em material plástico atóxico e resistente, devidamente selado, com peso líquido de 400 g, contendo as informações exigidas pela legislação vigente da ANVISA, incluindo: denominação de venda, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais, fabricante, CNPJ e origem. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem sinais de violação, rompimento ou umidade. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
46	1250	KG	Massa alimentícia seca, alfabeto/letrinha – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 13,54**	**R$ 16.925,00**
				Valor total estimado (Lote 03):	**R$ 568.431,25**

LOTE 04 - Ampla Participação				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
47	375	PACT	Biscoito de arroz integral. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de	**R$ 11,34**	**R$ 4.253,44**

			umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 80g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
48	31250	UNID	Biscoito de Polvilho – Produto alimentício do tipo biscoito salgado, elaborado à base de polvilho azedo ou doce, devendo apresentar-se crocante, leve, seco, com sabor e odor característicos do produto, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, parasitas, sujidades ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes básicos: polvilho (azedo e/ou doce), óleo vegetal, ovos, leite, sal e água. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam devidamente declarados no rótulo. Características do produto: Textura: crocante e leve, Cor: amarelada clara, uniforme, Odor e sabor: próprios e característicos, Isento de gorduras rançosas, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 100g. Rótulo: deve obedecer à legislação vigente da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 9,80**	**R$ 306.093,75**
49	1250	PCT	Biscoito Doce Tipo Maria – Produto alimentício do tipo biscoito doce Maria, sabor aveia e mel, elaborado conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. O produto deve apresentar textura crocante, cor dourada característica, sabor e odor próprios, sendo isento de impurezas, umidade excessiva, parasitas, fungos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 30g: Valor	**R$ 11,15**	**R$ 13.934,38**

			Energético: 120 a 125 kcal; Carboidratos: 20 a 25 g; Proteínas: 2,0 a 2,5 g; Gorduras Totais: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Saturadas: 1,0 a 1,5 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 100 a 105 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, garantindo a conservação e crocância do produto. O rótulo deve atender integralmente às normas da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
50	15000	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 9,14**	**R$ 137.137,50**
51	1250	pct	Biscoito Doce Tipo Maria Integral – Produto alimentício do tipo biscoito doce integral, formato Maria, com sabor chocolate, elaborado com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. 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 IV. O produto deve apresentar cor marrom característica do chocolate, textura crocante, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, fungos, mofos ou substâncias nocivas à saúde.	**R$ 15,55**	**R$ 19.437,50**

			Informação nutricional por porção de 100g: Valor Energético: 377 a 381 kcal; Carboidratos: 62 a 66 g; Proteínas: 6,3 a 6,7 g; Gorduras Totais: 6 a 10 g; Gorduras Saturadas: 4,0 a 4,4 g; Fibra Alimentar: 5,1 a 5,5 g; Sódio: 393 a 397 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, que assegure a conservação, crocância e qualidade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
52	10000	PCT	Biscoito Rosquinha sabor chocolate - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, chocolate em pó, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 12,04**	**R$ 120.350,00**
53	18750	PCT	Biscoito salgado tipo agua e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.	**R$ 9,47**	**R$ 177.468,75**
54	625	PCT	Cereal de Milho sem Açúcar – Produto alimentício do tipo cereal matinal, elaborado à base de milho, isento de	**R$ 18,15**	**R$ 11.345,31**

			açúcares adicionados e de gorduras trans. Deve apresentar-se crocante, seco, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva, parasitas, fungos ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: milho, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico e B12), minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Produto sem glúten. Informação nutricional (porção de 30g): Valor energético: 110 a 115 Kcal; Proteínas: 2,0 a 2,5g; Fibras alimentares: 0,5 a 1,0g; Sódio: 45 a 52mg; Ferro: 4,0 a 4,5mg; Zinco: 3,0 a 3,5mg. Isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de polietileno atóxico, resistente e devidamente selado, contendo 500g de produto. Rótulo: deve atender à legislação da ANVISA, apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Prazo de validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total estimado (Lote 04):	**R$ 790.020,63**

LOTE 05 - Ampla Participação				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
55	12500	KG	Leite em Pó Integral – Produto alimentício do tipo leite em pó integral, enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais, elaborado a partir de leite integral e emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e isento de glúten. Características físico-químicas e sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo, isento de grumos; Cor: branco amarelado uniforme; Odor e sabor: característicos, semelhantes ao leite fluido; Solubilidade: deve dissolver-se completamente em água de qualquer temperatura; Teor máximo de sódio: 74mg por porção de 26g. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de poliéster metalizado, selado automaticamente e acondicionado em sacos de	**R$ 57,93**	**R$ 724.062,50**

			polietileno de baixa densidade (PEBD), folha simples, atóxicos e resistentes. Peso líquido: 400g. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével as informações obrigatórias: nome do produto, composição, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ, endereço do fabricante e registro no MAPA. Serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permitam o adequado armazenamento. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
56	1250	UNID	Leite em pó integral – sem lactose – Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem de no mínimo 300g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 26,68**	**R$ 33.343,75**
57	250	UNID	Leite em pó semi desnatado instantâneo- Deverá ser embalagem limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem mínima 300 gramas. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.	**R$ 22,38**	**R$ 5.595,00**
58	150	UNID	Leite integral-uht 1 litro -- Leite UHT Integral, com 3% de gordura, inspecionado. Embalagem Tetra Pack. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 litro.	**R$ 10,31**	**R$ 1.545,75**
				Valor total estimado (Lote 05):	**R$ 764.547,00**

LOTE 06 - Ampla Participação				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**

59	250	Latas	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais – Produto alimentício do tipo alimento em pó à base de soja, rico em vitaminas e minerais, destinado à complementação nutricional. Elaborado com extrato de soja e ingredientes selecionados, devendo apresentar-se em pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva, com odor e sabor característicos de baunilha. Ingredientes: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (cálcio, fósforo, magnésio, vitamina C, niacina, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina K, biotina, vitamina D e vitamina B12), maltodextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. Informações complementares: Não contém glúten; Alérgicos: contém derivados de soja; Produto pronto para diluição conforme instruções do fabricante; Isento de sujidades, umidade excessiva e quaisquer substâncias estranhas ou nocivas à saúde; Deve atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável. Características sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo; Cor: amarelada clara; Odor e sabor: característicos de baunilha, sem alterações. Embalagem: Primária: lata metálica hermeticamente fechada, contendo 300g de produto; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre alergênicos. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 61,31**	**R$ 15.328,13**
60	1250	latas	Alimento com Soja rico em Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), malto dextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	**R$ 55,32**	**R$ 69.150,00**

			ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. Embalagem lata contendo 300 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega		
61	250	Latas	Fórmula Infantil – Produto alimentício do tipo fórmula infantil em pó, elaborado 100% à base de aminoácidos livres, destinado ao uso em lactentes e crianças de 0 a 36 meses com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca e/ou distúrbios de digestão e absorção. A fórmula deve ser nutricionalmente completa, não alergênica e conter nucleotídeos em sua composição. O produto deve ser isento de lactose, sacarose, frutose, galactose e de qualquer ingrediente de origem animal, atendendo integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde aplicáveis às fórmulas infantis de uso especial. Características gerais: Forma física: pó homogêneo, seco, livre de grumos e umidade excessiva; Cor, odor e sabor: característicos, sem sinais de alteração; Produto pronto para reconstituição conforme instruções do fabricante. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica protetora, hermeticamente fechada, contendo 400g de produto; Rotulagem: deve atender integralmente à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, valor nutricional, faixa etária indicada, número de lote, data de fabricação, validade, CNPJ e endereço do fabricante, além de advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Prazo de validade mínima: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 100,54**	**R$ 25.134,38**
62	250	Latas	Formula infantil- anti regurgitação- em pó para lactentes com refluxo e/ou regurgitação com dha e ara e isento de glúten e sacaroso deve atender lactentes na faixa etária de 0 a 12 meses. lata de 800 gramas. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.	**R$ 156,56**	**R$ 39.139,38**
63	250	latas	Formula infantil de composto lácteo com óleos vegetais-destinada a crianças na fase pré-escolar até 5 anos de idade, com prebióticos (fos/gos), ômega 3 e ômega 6. Sem adição de sacarose e aromatizante. Embalagem lata contendo 800 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.	**R$ 115,20**	**R$ 28.800,63**
64	7500	Latas	Fórmula Infantil de Partida com Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de partida, especialmente formulado para lactentes de 0 a 6 meses, contendo prebióticos e ingredientes selecionados que garantem nutrição adequada, conforme as	**R$ 108,94**	**R$ 817.031,25**

			recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Composição: Lactose, soro de leite desmineralizado, óleo de palmiste, maltodextrina, leite desnatado, oleína de palma, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, cloreto de potássio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), vitaminas (A, D, B1, B2, B6, niacina, ácido fólico, ácido pantotênico, vitamina K, biotina e vitamina E), L-carnitina, taurina e inositol. Características gerais: Indicado para lactentes de 0 a 6 meses; Enriquecido com prebióticos, vitaminas e minerais; Isento de glúten; Pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor próprios, sem sinais de alteração; Deve atender integralmente às exigências nutricionais e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Codex Alimentarius FAO/OMS e pela ANVISA. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente fechada, contendo 800g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao transporte e armazenamento; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével: nome do produto, composição completa, modo de preparo, faixa etária indicada, valor nutricional, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
65	1875	Latas	Fórmula Infantil de Seguimento com Ferro e Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de seguimento, especialmente desenvolvida para lactentes, enriquecida com ferro e prebióticos, destinada à nutrição adequada de crianças conforme regulamentação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde. Composição: Leite desnatado (fonte proteica), maltodextrina, lactose, oleína de palma, soro de leite desmineralizado (fonte proteica), 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) e vitaminas (vitamina C, vitamina E, ácido pantotênico, niacina, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina e	**R$ 97,54**	**R$ 182.892,19**

			vitamina D). Características gerais: Produto sem glúten; Textura em pó homogêneo, livre de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração; devidamente fortificada com ferro e prebióticos; deve atender integralmente às normas específicas para fórmulas infantis de seguimento com ferro. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente selada, contendo 400g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada para transporte e armazenamento, garantindo a integridade das latas; Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo conter, de forma legível e indelével, as seguintes informações: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre o uso do produto. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total estimado (Lote 06):	**R$ 1.177.475,94**

LOTE 07 – COTA DESTINADA ME/EPP				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
66	150	UNID	Bolinho zero açúcar sabor Baunilha e recheio de Morango. Ingredientes: Recheio Sabor Morango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovo, Gordura Vegetal, Leite em Pó Desnatado, Amido Modificado, Edulcorantes: Maltitol, Sorbitol, Sucralose e Acessulfame de Potássio, Fermentos Químicos: Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Umectante: Glicerina, Emulsificantes: Lecitina de Soja, Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Éster de Ácidos Graxos com Poli glicerol e Estearato de Sódio, Conservadores: Propionato de Sódio e Sorbato de Potássio, Aromatizante Artificial, Estabilizante: Goma Guar e Goma Xantana. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, soja e leite. Pode conter centeio, cevada, aveia, triticale, amendoim, castanha do Pará, peça, avelã e nozes e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Contém glúten. Contém lactose. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de	**R$ 6,67**	**R$ 1.000,88**

			40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.		
67	1250	UNID	BOLO – Sabores Diversos - Descrição do produto: Produto de panificação pronto para consumo, do tipo bolo simples, disponível em diversos sabores, apresentando textura macia, aparência uniforme, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva e qualquer sinal de contaminação. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, amido, sal, emulsificantes monoglicerídeos e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos (pirofosfato ácido e bicarbonato de sódio), conservador propionato de cálcio e aromatizante. Informações sobre alergênicos: Contém ovos, derivados de trigo e soja. Pode conter aveia, centeio e cevada. Pode conter glúten. Embalagem: Primária: Saco de polipropileno atóxico, selado em máquina flow pack, contendo 01 unidade com peso mínimo de 40g. Secundária: Caixa de papelão semi-kraft reforçada, devidamente fechada com fita adesiva plastificada, contendo no mínimo 80 unidades, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. Condições gerais: O produto deve estar em perfeito estado de conservação, livre de bolores, rachaduras ou umidade, com integridade da embalagem e identificação conforme legislação vigente (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e informações obrigatórias). Validade: Mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 4,09**	**R$ 5.106,25**
68	20000	UNID	Muffin de banana e sabores orgânico descrição do produto: Ingredientes obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, purê de Banana orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.	**R$ 6,60**	**R$ 132.000,00**
69	3750	PACT	Pão de Hot Dog Integral – Produto alimentício do tipo pão integral para hot dog, apresentando superfície lisa, textura macia, não quebradiça e miolo uniforme, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeitas condições de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odor ou sabor estranho	**R$ 19,46**	**R$ 72.956,25**

			e de qualquer substância que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender integralmente às normas e legislações vigentes da ANVISA e do MAPA, no que se refere a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo 10 (dez) unidades. Rotulagem: deverá obedecer à legislação vigente, apresentando de forma clara e indelével as informações obrigatórias, como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
70	1250	PACT	Pão Hot Dog sem Adição de Açúcar – Produto alimentício do tipo pão de trigo para hot dog, sem adição de açúcares, apresentando textura macia, uniforme, superfície lisa e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odores e sabores estranhos, garantindo sua integridade e qualidade até o consumo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato, conservador propionato de cálcio e adoçante sucralose. Informações obrigatórias: Zero açúcares adicionados. Contém glúten. Alérgicos: pode conter derivados de trigo, centeio, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências e normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e devidamente selado, contendo no mínimo 10 (dez) unidades de 50g cada. Rotulagem: deverá conter de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do	**R$ 20,95**	**R$ 26.187,50**

			fabricante, além das informações obrigatórias exigidas pela legislação. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
71	8750	PCT	Pão Integral Fatiado – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral fatiado, apresentando superfície lisa, macia, não quebradiça e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, glúten, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico de polipropileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 450g. Secundária: bandeja plástica contendo no mínimo 12 unidades, devidamente acondicionadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: deve obedecer à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 15,30**	**R$ 133.875,00**
72	3125	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha – Produto alimentício do tipo pão de trigo, em formato bisnaguinha, de cor dourada e textura macia, pronto para consumo. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, isento de sujidades, umidade excessiva, bolores ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, aroma artificial de baunilha, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de	**R$ 13,95**	**R$ 43.593,75**

			ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo, não devendo apresentar sinais de ressecamento ou fermentação excessiva; deverá atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polipropileno transparente, resistente e atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 300g de produto; Rotulagem: deve conter de forma legível e indelével todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: Produto deve ser entregue dentro do prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
73	10000	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha Integral – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral, em formato bisnaguinha, textura macia e cor característica. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, sem umidade excessiva, sem bolores, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, possuindo odor e sabor característicos, livre de rancidez ou fermentação anormal. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico fresco, extrato de malte, ovo em pó integral, lecitina de soja em pó, glúten, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo; deve atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 14 unidades, com peso líquido mínimo de 300g; Secundária: caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento e ao transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo no mínimo	**R$ 13,98**	**R$ 139.800,00**

			12 unidades. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total estimado (Lote 07):	**R$ 554.519,63**

LOTE 08 - AMPLA CONCORRÊNCIA				**PREÇO ESTIMADO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Total Estimado**
74	3750	kg	Creme vegetal margarina ou creme vegetal ingredientes mínimos: Óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, cálcico dissódico, urucum, cúrcuma e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Embalagem, pote de no mínimo 500gr. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	**R$ 19,14**	**R$ 71.784,38**
75	125	UNID	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado parcialmente desnatado, com preparado de uva verde, apresentando textura cremosa, sabor e odor característicos, isento de grumos, contaminações ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de uva verde (água, açúcar, amido modificado, suco concentrado de uva, aroma idêntico ao natural de uva verde, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, corante natural clorofilina), fermento lácteo e aroma idêntico ao natural de uva verde. Informações sobre alergênicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 160g. Condições gerais: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade para produtos lácteos. Deve apresentar-se em	**R$ 4,13**	**R$ 515,63**

			perfeitas condições para consumo, com integridade da embalagem e informações obrigatórias no rótulo (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e demais exigências legais). Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
76	21250	unid	Iogurte de Morango Zero Lactose – Produto alimentício do tipo iogurte fermentado sabor morango, zero lactose, elaborado a partir de leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, e preparado de morango. O produto deverá apresentar aspecto homogêneo, coloração e aroma característicos, sabor agradável e ausência de grumos, bolores, fermentação excessiva ou separação de fases. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, morango, malto dextrina, aroma idêntico ao natural de morango, conservador sorbato de potássio, corante natural carmim de cochonilha, espessantes amido modificado, goma guar e carboximetilcelulose, acidulante ácido cítrico e edulcorante sucralose), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes amido modificado e gelatina. Informações obrigatórias: Zero lactose. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Diabéticos: contém glicose e galactose. Recomendação: consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA aplicáveis a produtos lácteos fermentados. Características organolépticas: Produto deve apresentar textura cremosa, sabor e odor característicos do iogurte sabor morango, sem presença de partículas estranhas, separação de fases ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: garrafa em polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo sleeve e lacrada com selo de alumínio, contendo peso líquido mínimo de 160g. Rotulagem: deve atender às exigências legais, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 4,36**	**R$ 92.596,88**
77	1250	UNID	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - Descrição	**R$ 4,34**	**R$ 5.421,88**

			do produto: Produto lácteo fermentado, obtido a partir de leite desnatado reconstituído, adoçado, apresentando textura homogênea, sabor e aroma característicos, isento de grumos, contaminantes ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, dextrose, fermento lácteo (Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus helveticus), estabilizante pectina cítrica e aroma idêntico ao natural de baunilha. Informações sobre alergênicos: Contém leite e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 170g. Condições gerais: O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade de produtos lácteos. Deve ser entregue em perfeitas condições para consumo, com embalagem íntegra e devidamente rotulada, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante. Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
78	3750	kg	Presunto magro cozido fatiado; produto de primeira qualidade; proveniente de Carne suína (pernil), água (19,8%), Sal, xarope de glicose, proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus Thuringiensis) (1,8%), aromatizantes, espessante carregena, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de no mínimo de 500 gramas embalagem: resistente ao transporte .Embalagem secundária: O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termo formada com peso de no mínimo 500g ± 15g. São colocados 9 pacotes por caixa de papelão Mantenha resfriado de 0°C a +5°C. Transporte realizado em veículos frigorificados aprovados e liberados pelo Controle de Qualidade. Validade mínima 15 dias.	**R$ 53,07**	**R$ 198.993,75**
79	3750	kg	Queijo Mussarela zero lactose fatiado: Ingredientes leite enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio, fermento	**R$ 74,08**	**R$ 277.790,63**

			lácteo, e outros ingredientes desde que autorizados por lei. nota: o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas. isento: sem lactose. Embalagem: primária e secundária: Embalagem termo formatada que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido no mínimo 200g. validade: mínima de 50 dias.		
80	1250	potes	Requeijão Cremoso – Produto alimentício do tipo requeijão cremoso, obtido a partir da fusão de massa coalhada e/ou de derivados lácteos, devendo apresentar textura cremosa, coloração branca ou ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, sem grumos, separação de fases, bolores ou sinais de deterioração. Ingredientes: leite, água, creme de leite, mix para produto lácteo (concentrados proteicos de soro de leite e leite, estabilizantes difosfatos tetrossódico e hexametafosfato de sódio), cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, conservadores sorbato de potássio e nisina. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA referentes a produtos lácteos processados (requeijão cremoso e similares). Características organolépticas: Produto deve apresentar textura homogênea e cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos do requeijão cremoso, sem presença de partículas estranhas ou odor anormal. Embalagem: Primária: copo de polipropileno, lacrado com selo de alumínio e tampa de polipropileno. Secundária: caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, contendo no mínimo 24 (vinte e quatro) unidades. Peso líquido mínimo: 380g por unidade. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 50 (cinquenta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7	**R$ 11,46**	**R$ 14.328,13**
81	625	potes	Requeijão sem lactose: requeijão cremoso sem lactose	**R$ 12,15**	**R$ 7.595,31**

			elaborado a partir do leite pasteurizado, creme de leite, enzima lactase, sal, fermento lácteo, estabilizantes, corantes e outros ingredientes desde que autorizados por lei. Nota: textura cremosa isenta: sem lactose, embalagem: primária e secundária: embalagem plástica que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido mínimo de 200 gramas. Validade mínima 50 dias.		
Valor total estimado (Lote 08):					**R$ 669.026,56**
Valor total estimado da licitação:					**R$ 8.071.472,56**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

0081 050100 3.3.90.30.07 05 2820000

03823 050100 3.3.90.30.07 95 2820000

03821 050100 3.3.90.30.07 95 2850000

03768 050100 3.3.90.30.07 01 2200000

01257 050100 3.3.90.30.07 05 2850000

Ewerton Corrêa Cardoso

Supervisor de Ensino

Aprovo o Termo de Referência.

Paula Trevizolli
Secretária de Educação

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 111

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO
TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº 18/2025 – Processo nº 22.447/2024, que a empresa:

1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal em consonância com o art. 68, VI da Lei Federal nº 14133/2021, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;

2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;

3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

4 - Não incorre nas demais condições impeditivas do Art. 14 da lei 14.133/2021.

5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ... de ..... de 2025.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 112

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do Pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº 18/2025 – Processo nº 22.447/2024 e seu(s) ANEXOS, bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

Data:

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 113

ANEXO IV – MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO - A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO **PREGOEIRO** da Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos - SP

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024		
Fornecedor:		
CNPJ:		Inscrição Estadual:
Endereço:		Bairro:
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:		E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:		

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1	125	UNID	Achocolatado Zero Adição de Açúcares – Produto alimentício em pó do tipo achocolatado, destinado ao preparo de bebidas, sem adição de açúcares, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma típicos de cacau, livre de grumos, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes: soro de leite em pó, cacau em pó alcalino, sal, aromatizante, antiumectante fosfato tricálcico e edulcorante sucralose. Informações obrigatórias: Zero adição de açúcares. Isento de gorduras trans. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a alimentos achocolatados. Características organolépticas: Produto em pó fino, homogêneo, de coloração marrom escura, sabor e odor característicos do cacau, sem grumos, umidade ou presença de partículas estranhas. Embalagem: Primária: confeccionada em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, hermeticamente selados, resistentes à umidade e à luz. Peso líquido mínimo: 1kg por embalagem. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade,		

			lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
2	313	KG	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó – embalagem de 400g a 1Kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
3	375	KG	Aveia em flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve conter no mínimo 450g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
4	125	UNID	Chá de camomila- caixa com 15 saches. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
5	1250	KG	Ervilha partida obtido de grãos de ervilha partido ao meio, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
6	1250	KG	Farinha de aveia - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. livre de parasitas e sujidades. Embalagem contendo no mínimo 170g . Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
7	3750	KG	Farinha de Mandioca – Produto alimentício do tipo farinha de mandioca, classe fina, tipo 01, com baixa acidez, obtida a partir da mandioca devidamente processada, seca e moída, isenta de impurezas, odores e sabores estranhos, dentro dos padrões da legislação vigente. Apresentar cor clara, granulação fina e uniforme, textura seca e crocante. A composição nutricional por porção de 50g deve atender aos seguintes parâmetros: Valor Calórico Total (VCT): 164 a 168 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 0,4 a 0,9 g; Fibras Alimentares: 3,5 a 4,0 g. Produto embalado em saco plástico transparente, lacrado e íntegro, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade, conforme normas da ANVISA. Prazo de validade mínimo na entrega: 10 meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
8	1250	KG	Farinha de Milho Amarela – Descrição do produto: Produto obtido a partir de milho transgênico		

			degerminado, moído e torrado, elaborado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa, isenta de impurezas, materiais terrosos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Características gerais: A farinha deve apresentar coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos do milho, livre de umidade excessiva, grumos, pontos escuros, sujidades ou odores estranhos. O produto deve estar próprio para consumo humano e atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes aplicáveis. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Produto transgênico, conforme legislação vigente. Alérgicos: pode conter traços de soja. Rótulo deve informar: nome do produto, ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
9	2500	KG	Farinha de Trigo – Descrição do produto: Produto obtido da moagem do grão de trigo, devidamente limpo e selecionado, do tipo 1, devendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente do Ministério da Saúde. O produto deve apresentar coloração branca uniforme, isento de odores e sabores estranhos, grumos, impurezas, parasitas ou qualquer material terroso. Composição: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características gerais: Deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, bem como às normas de boas práticas de fabricação. O produto deve ser próprio para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos de farinha de trigo fresca. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. O rótulo deverá conter: nome do produto, composição, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade, além de constar a informação sobre o enriquecimento com ferro e ácido fólico. Embalagem: Primária: embalagem plástica de 1kg, transparente ou impressa, resistente e atóxica, devidamente selada e identificada conforme legislação da ANVISA. Condições de fornecimento: O produto deverá		

			ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade e conforme normas sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
10	625	KG	Farinha de trigo integral características técnicas: farinha de trigo integral, fina, de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Nas proporções determinadas pela ANVISA. Embalagem: contendo 1kg do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
11	625	PCT	Fermento biológico; instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Embalagem de 10 gr. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
12	3750	KG	Fubá de Milho - Produto alimentício obtido da moagem de grãos de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), conforme exigências da legislação vigente. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio, apresentando coloração amarela característica, textura fina e homogênea, livre de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 35 a 40 g; Proteínas: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Totais: 1,5 a 2,0 g; Gorduras Saturadas: 0,1 a 0,5 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,2 g; Ferro: 3,8 a 4,2 mg. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
13	625	KG	Grão-de-bico: Natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote,		

			data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
14	625	KG	Lentilha: obtido de grãos, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Suas condições deverão estar de acordo com as leis vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
15	2500	KG	Milho de canjica branca, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
16	1250	KG	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, detritos animais ou vegetais, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
17	1250	KG	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. Composição Nutricional na porção (100g): VCT de 135 a 140 kcal, Carboidratos 20 a 25g, proteínas 10 a 15g, Gorduras totais 0,5 a 1,0g, Fibra alimentar de 5,5 a 6,0g; Sódio 580 a 590mg. 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 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-		

			008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
18	313	PCT	Mistura para Torta Salgada – Descrição do produto: Produto alimentício em pó, próprio para o preparo de tortas salgadas sem glúten, elaborado a partir de ingredientes selecionados e de primeira qualidade. Deve apresentar aspecto homogêneo, coloração amarelada característica, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. Características gerais: Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela ANVISA e estar dentro das normas sanitárias vigentes. Embalagem: Primária: embalagem hermeticamente lacrada, confeccionada em material atóxico, resistente e apropriado para alimentos, com peso líquido de 400g, devidamente rotulada conforme legislação da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações sobre alergênicos e glúten, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, prazo de validade, lote e instruções de preparo. Secundária: acondicionada em caixa de papelão resistente, que assegure a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação e estar dentro dos padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela legislação vigente. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
19	1875	KG	SAGU-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Sagu; grãos inteiros e sãos; isento de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.		
20	2500	KG	Tapioca - goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Sendo 100% natural. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação.		
21	1250	KG	Uva Passa Escura sem Semente – Produto alimentício do tipo uva passa escura sem semente, obtido por desidratação de uvas maduras e sadias, de acordo com os		

			padrões estabelecidos pela legislação vigente. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo e que não descaracterizem o produto. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária individual atóxico, lacrado e íntegro, contendo peso líquido entre 120g e 200g. O rótulo deve apresentar as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 01):	

LOTE 02 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
22	3750	KG	Açúcar cristal - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem podendo ser de 1 a 5kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
23	3750	KG	Açúcar demerara. Devendo ser fabricado do suco da cana, leve processamento, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Cor marrom claro. Embalagem: 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
24	87500	KG	Arroz Agulhinha - Produto alimentício do tipo arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, composto por 100% grãos nobres de safra velha, devidamente beneficiados, polidos e selecionados. O produto deve ser isento de sujidades, materiais estranhos, impurezas e umidade excessiva, apresentando grãos íntegros, uniformes e bem polidos. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: branca polida, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 40 a 42 g; Proteínas: 3,5 a 3,7 g; Fibras Alimentares: 0,7 a 0,9 g; Ferro: 0,3 a 0,5 mg; Vitamina E: 0,1 a 0,9 mg; Gorduras Totais: 0; Gorduras Saturadas: 0; Gordura Trans: 0; Sódio: 0. Embalagem: Produto		

			acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 5kg. A embalagem e o rótulo devem obedecer à legislação vigente, especialmente à Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA, e suas alterações posteriores, e conter o selo de controle de agrotóxicos. O rótulo deve apresentar: nome do produto, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ, endereço do fabricante e número do lote. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
25	3750	KG	Arroz integral: características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto não deve apresentar mofo, substancias nociva, preparo final dietética inadequada. Embalagem em polietileno, transparente, atóxico. 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
26	12500	KG	Cacau em Pó – Produto alimentício do tipo cacau em pó alcalino, obtido a partir de grãos de cacau selecionados, torrados e processados conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Ingrediente: cacau em pó alcalino. Contém glúten. O produto deve apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva, impurezas, grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Informação nutricional por porção de 20g: Valor Energético: 51 a 58 kcal; Carboidratos: 4,0 a 4,7 g; Proteínas: 4,1 a 4,8 g; Gorduras Totais: 1,1 a 2,2 g; Fibra Alimentar: 5,2 a 6,0 g; Sódio: 1,8 a 2,3 mg. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, resistentes e hermeticamente selados, ou em material similar que assegure a perfeita conservação do produto, contendo peso líquido de 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
27	1250	PCT	Coco ralado - Coco ralado natural. Não poderá conter adição de açúcar. O produto deverá ser embalado em saco plástico de polietileno, contendo 100G. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
28	2500	KG	Ervilha em Conserva – Descrição do produto: Produto alimentício obtido a partir de ervilhas selecionadas,		

			tenras e inteiras, envasadas em meio líquido apropriado. Deve apresentar coloração verde característica, odor e sabor típicos, isento de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de fermentação ou deterioração. Composição: Ervilha e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, boas práticas de fabricação e rotulagem de alimentos estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA, quando aplicável. Embalagem: Primária: lata metálica ou sachê plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo peso drenado de 170g, devidamente rotulado conforme legislação, devendo constar: nome e marca do produto; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; peso líquido e drenado; número do lote; prazo de validade; instruções de conservação antes e após a abertura. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, sem amassados, vazamentos ou deformações na embalagem, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
29	12500	KG	Extrato de Tomate – Produto alimentício elaborado a partir de frutos de tomate maduros, sem sementes e sem pele, devidamente processados e concentrados, apresentando aspecto homogêneo e coloração vermelha característica. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Teor de sólidos solúveis (°Brix): 18° ± 1°. O produto deve apresentar odor e sabor característicos de tomate, estar livre de impurezas, fermentações, corpos estranhos e qualquer substância nociva à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pelo MAPA e ANVISA. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 1,7 a 2,2 g; Proteínas: 1,3 a 1,8 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 95 a 100 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem tipo bag, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado e original de fábrica, com peso líquido de 2kg, garantindo a integridade e a conservação do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e		

			endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
30	37500	KG	Feijão Carioca – Produto alimentício do tipo feijão comum, grupo I, classe cores, tipo 01, de procedência nacional, obtido de grãos secos, maduros e sadios, próprios para consumo humano. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, odores estranhos ou substâncias nocivas à saúde, e conter teor máximo de umidade de 15%. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: característica do feijão carioca, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético: 210 a 220 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 13 a 15 g; Gorduras Totais: 0,6 a 0,9 g; Gorduras Saturadas: 0 a 0,3 g; Sódio: 0 mg; Cálcio: 79 a 81 mg; Fibra Alimentar: 11 a 13 g; Ferro: 5,2 a 5,5 mg. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter: nome do produto, grupo, classe, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme normas da ANVISA e MAPA. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
31	12500	KG	Feijão Preto – Produto alimentício do tipo feijão preto, tipo I, composto por grãos naturais, maduros, limpos e secos, com no mínimo 90% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor uniformes. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de impurezas, sujidades, umidade excessiva, insetos, odores estranhos, fermentação, mofo ou substâncias nocivas à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: preta característica, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico da variedade. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias: nome do produto, tipo, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante,		

			conforme legislação vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
32	1250	LATA	Fermento químico em pó- Fermento químicos. Embalagem plástica contendo 100g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
33	2500	KG	Milho verde em conserva. Lata ou sachê com 170g (drenado). Ingredientes: milho e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem primária: deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, prazo de validade e nº do lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
34	3750	KG	MOLHO DE TOMATE – Descrição do produto: Molho de tomate preparado a partir de frutos maduros, selecionados, sem peles e sem sementes, submetidos a processamento adequado, com adição de temperos naturais e sem adição de amido, açúcar ou óleo. O produto deverá apresentar coloração vermelha característica, sabor e odor típicos, textura homogênea e ausência de partículas estranhas, sujidades ou sinais de fermentação. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo e conservante benzoato de sódio. Características físico-químicas: Teor de sólidos solúveis (°Brix): 7° ± 1°. Não contém glúten. Informação nutricional (porção de 60g): Valor energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 2,2 a 2,7 g; Proteínas: 0,8 a 1,3 g; Fibra alimentar: 1,0 a 1,5 g; Sódio: 106 a 111 mg. Embalagem: Tipo: embalagem tipo bag resistente, confeccionada em material atóxico e próprio para alimentos, hermeticamente selada. Peso líquido: 2,0 kg. Rotulagem: conforme legislação vigente da ANVISA, devendo conter: nome e marca do produto; lista de ingredientes; peso líquido; número do lote; data de fabricação e validade; identificação do fabricante (CNPJ e endereço). Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem vazamentos, deformações ou indícios de deterioração, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
35	625	UNID	Óleo de girassol- Óleo de girassol, isento de oxidação,		

			sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primaria: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem vazamento. Validade minima de 6 (seis) meses.		
36	12500	UNID	Óleo de soja refinado, TIPO 1 - Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes.Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
37	625	UNID	Orégano - Orégano, folhas secas de orégano. Embalagem: Pacote contendo: 250g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
38	625	PCT	Queijo ralado - Queijo parmesão ralado. Embalagem: Pacote contendo no mínimo 40g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
39	12500	KG	Sal refinado extra iodado. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.		
				Valor total (Lote 02):	

LOTE 03 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
40	12500	KG	Macarrão Parafuso – Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, na formatação parafuso, de cor amarela característica, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. O produto deve apresentar-se seco, firme, íntegro e isento de impurezas, umidade excessiva, fermentação, mofo ou odores estranhos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Composição nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 275 a 279 kcal; Carboidratos: 55 a 59 g; Proteínas: 8,8 a 9,2 g; Gorduras Totais: 0,8 a 1,2 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,1 g; Sódio: isento; Gorduras Trans: isento; Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 500g, garantindo a perfeita conservação e a integridade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de		

			ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
41	6250	KG	Macarrão com Ovos Tipo Padre Nosso - Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, no formato padre nosso, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A massa deve apresentar cor amarelada característica, textura firme, homogênea e seca, sendo própria para consumo humano. O produto deve ser transportado e conservado à temperatura ambiente, encontrando-se livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação, mofo, parasitas, larvas, sujidades ou odores estranhos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e original de fábrica, devidamente lacrado e íntegro, contendo peso líquido de 500g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
42	5000	KG	Macarrão de arroz tipo parafuso - Composto por farinha de arroz, e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem glúten e ausência de ovo ou traços, embalagem primária de 500 gramas. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
43	6250	KG	Macarrão Integral Tipo Fusilli – Produto alimentício do tipo macarrão fusilli, elaborado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol e gergelim, além de clara de ovo como fonte proteica. O produto deve apresentar-se íntegro, seco, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, com cor, odor e sabor característicos, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de		

			identidade e qualidade definidos pela ANVISA. Informação nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 278 a 282 kcal; Carboidratos: 49 a 53 g; Açúcares Totais: 1,4 a 1,8 g; Proteínas: 10,8 a 12 g; Gorduras Totais: 2,3 a 2,7 g; Gorduras Saturadas: 0,4 a 0,8 g; Fibra Alimentar: 6,5 a 6,9 g; Sódio: 21 a 25 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, devidamente lacrada e íntegra, contendo 500g. A rotulagem deve atender integralmente à legislação da ANVISA, contendo as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
44	3750	KG	Macarrão tipo penne, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem com 500 g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
45	1250	kg	Massa alimentícia mista com vegetais – Descrição do produto: Massa alimentícia seca do tipo mista, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de vegetais desidratados e feijão em pó, apresentando coloração e sabor característicos. Produto próprio para o consumo humano, devendo estar livre de impurezas, umidade excessiva e odores estranhos, com aspecto firme e homogêneo após o cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó e feijão em pó. Informação nutricional (porção de 80g): Valor energético: 281 a 285 kcal; Carboidratos: 53 a 57 g; Proteínas: 8,5 a 8,9 g; Gorduras totais: 1,7 a 2,1 g; Gorduras saturadas: 0,2 a 0,6 g; Fibra alimentar: 2,5 a 2,9 g; Sódio: 14 a 18 mg; Isento de gorduras trans. Características gerais: Produto de coloração variando conforme os vegetais utilizados, com formato uniforme e integridade dos fios ou cortes, sabor e odor típicos, isento de mofo, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou matérias estranhas. Embalagem: Pacote confeccionado		

			em material plástico atóxico e resistente, devidamente selado, com peso líquido de 400 g, contendo as informações exigidas pela legislação vigente da ANVISA, incluindo: denominação de venda, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais, fabricante, CNPJ e origem. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem sinais de violação, rompimento ou umidade. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
46	1250	KG	Massa alimentícia seca, alfabeto/letrinha – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 03):	

LOTE 04 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
47	375	PACT	Biscoito de arroz integral. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 80g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
48	31250	UNID	Biscoito de Polvilho – Produto alimentício do tipo biscoito salgado, elaborado à base de polvilho azedo ou doce, devendo apresentar-se crocante, leve, seco, com sabor e odor característicos do produto, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, parasitas, sujidades ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes básicos:		

			polvilho (azedo e/ou doce), óleo vegetal, ovos, leite, sal e água. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam devidamente declarados no rótulo. Características do produto: Textura: crocante e leve, Cor: amarelada clara, uniforme, Odor e sabor: próprios e característicos, Isento de gorduras rançosas, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 100g. Rótulo: deve obedecer à legislação vigente da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
49	1250	PCT	Biscoito Doce Tipo Maria – Produto alimentício do tipo biscoito doce Maria, sabor aveia e mel, elaborado conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. O produto deve apresentar textura crocante, cor dourada característica, sabor e odor próprios, sendo isento de impurezas, umidade excessiva, parasitas, fungos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 120 a 125 kcal; Carboidratos: 20 a 25 g; Proteínas: 2,0 a 2,5 g; Gorduras Totais: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Saturadas: 1,0 a 1,5 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 100 a 105 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, garantindo a conservação e crocância do produto. O rótulo deve atender integralmente às normas da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 -		

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 129

			TC008350.989.25-7		
50	15000	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
51	1250	pct	Biscoito Doce Tipo Maria Integral – Produto alimentício do tipo biscoito doce integral, formato Maria, com sabor chocolate, elaborado com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. 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 IV. O produto deve apresentar cor marrom característica do chocolate, textura crocante, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, fungos, mofos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 100g: Valor Energético: 377 a 381 kcal; Carboidratos: 62 a 66 g; Proteínas: 6,3 a 6,7 g; Gorduras Totais: 6 a 10 g; Gorduras Saturadas: 4,0 a 4,4 g; Fibra Alimentar: 5,1 a 5,5 g; Sódio: 393 a 397 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, que assegure a conservação, crocância e qualidade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2		

			- TC008350.989.25-7		
52	10000	PCT	Biscoito Rosquinha sabor chocolate - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, chocolate em pó, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
53	18750	PCT	Biscoito salgado tipo agua e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.		
54	625	PCT	Cereal de Milho sem Açúcar – Produto alimentício do tipo cereal matinal, elaborado à base de milho, isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Deve apresentar-se crocante, seco, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva, parasitas, fungos ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: milho, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico e B12), minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Produto sem glúten. Informação nutricional (porção de 30g): Valor energético: 110 a 115 Kcal; Proteínas: 2,0 a 2,5g; Fibras alimentares: 0,5 a 1,0g; Sódio: 45 a 52mg; Ferro: 4,0 a 4,5mg; Zinco: 3,0 a 3,5mg. Isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de polietileno atóxico, resistente e devidamente selado, contendo 500g de produto. Rótulo: deve atender à legislação da ANVISA, apresentando: nome do produto,		

			lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Prazo de validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 04):	

LOTE 05 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
55	12500	KG	Leite em Pó Integral – Produto alimentício do tipo leite em pó integral, enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais, elaborado a partir de leite integral e emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e isento de glúten. Características físico-químicas e sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo, isento de grumos; Cor: branco amarelado uniforme; Odor e sabor: característicos, semelhantes ao leite fluido; Solubilidade: deve dissolver-se completamente em água de qualquer temperatura; Teor máximo de sódio: 74mg por porção de 26g. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de poliéster metalizado, selado automaticamente e acondicionado em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), folha simples, atóxicos e resistentes. Peso líquido: 400g. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével as informações obrigatórias: nome do produto, composição, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ, endereço do fabricante e registro no MAPA. Serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permitam o adequado armazenamento. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
56	1250	UNID	leite em pó integral – sem lactose – Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados,		

			resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem de no mínimo 300g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
57	250	UNID	Leite em pó semi desnatado instantâneo- Deverá ser embalagem limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem mínima 300 gramas. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
58	150	UNID	Leite integral-uht 1 litro -- Leite UHT Integral, com 3% de gordura, inspecionado. Embalagem Tetra Pack. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 litro.		
				Valor total (Lote 05):	

LOTE 06 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
59	250	Latas	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais – Produto alimentício do tipo alimento em pó à base de soja, rico em vitaminas e minerais, destinado à complementação nutricional. Elaborado com extrato de soja e ingredientes selecionados, devendo apresentar-se em pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva, com odor e sabor característicos de baunilha. Ingredientes: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (cálcio, fósforo, magnésio, vitamina C, niacina, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina K, biotina, vitamina D e vitamina B12), maltodextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. Informações complementares: Não contém glúten; Alérgicos: contém derivados de soja;		

			Produto pronto para diluição conforme instruções do fabricante; Isento de sujidades, umidade excessiva e quaisquer substâncias estranhas ou nocivas à saúde; Deve atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável. Características sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo; Cor: amarelada clara; Odor e sabor: característicos de baunilha, sem alterações. Embalagem: Primária: lata metálica hermeticamente fechada, contendo 300g de produto; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre alergênicos. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
60	1250	latas	Alimento com Soja rico em Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), malto dextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. Embalagem lata contendo 300 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega		
61	250	Latas	Fórmula Infantil – Produto alimentício do tipo fórmula infantil em pó, elaborado 100% à base de aminoácidos livres, destinado ao uso em lactentes e crianças de 0 a 36 meses com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca e/ou distúrbios de digestão e absorção. A fórmula deve ser nutricionalmente completa, não alergênica e conter nucleotídeos em sua composição. O produto deve ser isento de lactose, sacarose, frutose, galactose e de qualquer ingrediente de origem animal, atendendo integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde aplicáveis às fórmulas infantis de uso especial. Características gerais: Forma física: pó homogêneo, seco,		

			livre de grumos e umidade excessiva; Cor, odor e sabor: característicos, sem sinais de alteração; Produto pronto para reconstituição conforme instruções do fabricante. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica protetora, hermeticamente fechada, contendo 400g de produto; Rotulagem: deve atender integralmente à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, valor nutricional, faixa etária indicada, número de lote, data de fabricação, validade, CNPJ e endereço do fabricante, além de advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Prazo de validade mínima: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
62	250	Latas	Formula infantil- anti regurgitação- em pó para lactentes com refluxo e/ou regurgitação com dha e ara e isento de glúten e sacaroso deve atender lactentes na faixa etária de 0 a 12 meses. lata de 800 gramas. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.		
63	250	latas	Formula infantil de composto lácteo com óleos vegetais-destinada a crianças na fase pré-escolar até 5 anos de idade, com prebióticos (fos/gos), ômega 3 e ômega 6. Sem adição de sacarose e aromatizante. Embalagem lata contendo 800 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.		
64	7500	Latas	Fórmula Infantil de Partida com Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de partida, especialmente formulado para lactentes de 0 a 6 meses, contendo prebióticos e ingredientes selecionados que garantem nutrição adequada, conforme as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Composição: Lactose, soro de leite desmineralizado, óleo de palmiste, maltodextrina, leite desnatado, oleína de palma, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, cloreto de potássio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), vitaminas (A, D, B1, B2, B6, niacina, ácido fólico, ácido pantotênico, vitamina K, biotina e vitamina E), L-carnitina, taurina e inositol. Características gerais: Indicado para lactentes de 0 a 6 meses; Enriquecido com prebióticos, vitaminas e minerais; Isento de glúten; Pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor próprios, sem sinais de alteração; Deve atender integralmente às exigências nutricionais e padrões de		

			identidade e qualidade estabelecidos pelo Codex Alimentarius FAO/OMS e pela ANVISA. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente fechada, contendo 800g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao transporte e armazenamento; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével: nome do produto, composição completa, modo de preparo, faixa etária indicada, valor nutricional, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
65	1875	Latas	Fórmula Infantil de Seguimento com Ferro e Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de seguimento, especialmente desenvolvida para lactentes, enriquecida com ferro e prebióticos, destinada à nutrição adequada de crianças conforme regulamentação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde. Composição: Leite desnatado (fonte proteica), maltodextrina, lactose, oleína de palma, soro de leite desmineralizado (fonte proteica), 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) e vitaminas (vitamina C, vitamina E, ácido pantotênico, niacina, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina e vitamina D). Características gerais: Produto sem glúten; Textura em pó homogêneo, livre de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração; devidamente fortificada com ferro e prebióticos; deve atender integralmente às normas específicas para fórmulas infantis de seguimento com ferro. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente selada, contendo 400g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada para transporte e armazenamento, garantindo a integridade das latas; Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo conter, de forma legível e indelével, as seguintes informações: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre o uso do produto. Validade mínima na entrega: 8 (oito)		

			meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 06):	

LOTE 07 – COTA DESTINADA ME/EPP				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
66	150	UNID	Bolinho zero açúcar sabor Baunilha e recheio de Morango. Ingredientes: Recheio Sabor Morango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovo, Gordura Vegetal, Leite em Pó Desnatado, Amido Modificado, Edulcorantes: Maltitol, Sorbitol, Sucralose e Acessulfame de Potássio, Fermentos Químicos: Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Umectante: Glicerina, Emulsificantes: Lecitina de Soja, Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Éster de Ácidos Graxos com Poli glicerol e Estearato de Sódio, Conservadores: Propionato de Sódio e Sorbato de Potássio, Aromatizante Artificial, Estabilizante: Goma Guar e Goma Xantana. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, soja e leite. Pode conter centeio, cevada, aveia, triticale, amendoim, castanha do Pará, peça, avelã e nozes e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Contém glúten. Contém lactose. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.		
67	1250	UNID	BOLO – Sabores Diversos - Descrição do produto: Produto de panificação pronto para consumo, do tipo bolo simples, disponível em diversos sabores, apresentando textura macia, aparência uniforme, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva e qualquer sinal de contaminação. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, amido, sal, emulsificantes monoglicerídeos e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos (pirofosfato ácido e bicarbonato de sódio), conservador propionato de cálcio e aromatizante. Informações sobre alergênicos: Contém ovos, derivados de trigo e soja. Pode conter aveia, centeio e cevada. Pode conter glúten. Embalagem: Primária: Saco de polipropileno atóxico, selado em máquina flow pack, contendo 01 unidade com peso mínimo de 40g. Secundária: Caixa de papelão semi-kraft reforçada, devidamente fechada com fita adesiva		

			plastificada, contendo no mínimo 80 unidades, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. Condições gerais: O produto deve estar em perfeito estado de conservação, livre de bolores, rachaduras ou umidade, com integridade da embalagem e identificação conforme legislação vigente (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e informações obrigatórias). Validade: Mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
68	20000	UNID	Muffin de banana e sabores orgânico descrição do produto: Ingredientes obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, purê de Banana orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.		
69	3750	PACT	Pão de Hot Dog Integral – Produto alimentício do tipo pão integral para hot dog, apresentando superfície lisa, textura macia, não quebradiça e miolo uniforme, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeitas condições de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odor ou sabor estranho e de qualquer substância que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender integralmente às normas e legislações vigentes da ANVISA e do MAPA, no que se refere a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo 10 (dez) unidades. Rotulagem: deverá obedecer à legislação vigente, apresentando de forma clara e indelével as informações obrigatórias, como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço		

			do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
70	1250	PACT	Pão Hot Dog sem Adição de Açúcar – Produto alimentício do tipo pão de trigo para hot dog, sem adição de açúcares, apresentando textura macia, uniforme, superfície lisa e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odores e sabores estranhos, garantindo sua integridade e qualidade até o consumo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato, conservador propionato de cálcio e adoçante sucralose. Informações obrigatórias: Zero açúcares adicionados. Contém glúten. Alérgicos: pode conter derivados de trigo, centeio, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências e normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e devidamente selado, contendo no mínimo 10 (dez) unidades de 50g cada. Rotulagem: deverá conter de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das informações obrigatórias exigidas pela legislação. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
71	8750	PCT	Pão Integral Fatiado – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral fatiado, apresentando superfície lisa, macia, não quebradiça e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, glúten, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações		

			obrigatórias: Contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico de polipropileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 450g. Secundária: bandeja plástica contendo no mínimo 12 unidades, devidamente acondicionadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: deve obedecer à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
72	3125	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha – Produto alimentício do tipo pão de trigo, em formato bisnaguinha, de cor dourada e textura macia, pronto para consumo. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, isento de sujidades, umidade excessiva, bolores ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, aroma artificial de baunilha, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo, não devendo apresentar sinais de ressecamento ou fermentação excessiva; deverá atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polipropileno transparente, resistente e atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 300g de produto; Rotulagem: deve conter de forma legível e indelével todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: Produto deve ser entregue dentro do prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da		

			data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
73	10000	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha Integral – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral, em formato bisnaguinha, textura macia e cor característica. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, sem umidade excessiva, sem bolores, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, possuindo odor e sabor característicos, livre de rancidez ou fermentação anormal. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico fresco, extrato de malte, ovo em pó integral, lecitina de soja em pó, glúten, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo; deve atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 14 unidades, com peso líquido mínimo de 300g; Secundária: caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento e ao transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo no mínimo 12 unidades. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 07):	

LOTE 08 - AMPLA CONCORRÊNCIA				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
74	3750	kg	Creme vegetal margarina ou creme vegetal ingredientes mínimos: Óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e		

			diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, cálcico dissódico, urucum, cúrcuma e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Embalagem, pote de no mínimo 500gr. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		
75	125	UNID	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado parcialmente desnatado, com preparado de uva verde, apresentando textura cremosa, sabor e odor característicos, isento de grumos, contaminações ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de uva verde (água, açúcar, amido modificado, suco concentrado de uva, aroma idêntico ao natural de uva verde, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, corante natural clorofilina), fermento lácteo e aroma idêntico ao natural de uva verde. Informações sobre alergênicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 160g. Condições gerais: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade para produtos lácteos. Deve apresentar-se em perfeitas condições para consumo, com integridade da embalagem e informações obrigatórias no rótulo (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e demais exigências legais). Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
76	21250	unid	Iogurte de Morango Zero Lactose – Produto alimentício do tipo iogurte fermentado sabor morango, zero lactose, elaborado a partir de leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, e preparado de morango. O produto deverá apresentar aspecto homogêneo, coloração e aroma característicos, sabor agradável e ausência de grumos, bolores, fermentação excessiva ou separação de fases. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, morango, malto dextrina, aroma idêntico ao natural de morango,		

			conservador sorbato de potássio, corante natural carmim de cochonilha, espessantes amido modificado, goma guar e carboximetilcelulose, acidulante ácido cítrico e edulcorante sucralose), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes amido modificado e gelatina. Informações obrigatórias: Zero lactose. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Diabéticos: contém glicose e galactose. Recomendação: consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA aplicáveis a produtos lácteos fermentados. Características organolépticas: Produto deve apresentar textura cremosa, sabor e odor característicos do iogurte sabor morango, sem presença de partículas estranhas, separação de fases ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: garrafa em polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo sleeve e lacrada com selo de alumínio, contendo peso líquido mínimo de 160g. Rotulagem: deve atender às exigências legais, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
77	1250	UNID	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado, obtido a partir de leite desnatado reconstituído, adoçado, apresentando textura homogênea, sabor e aroma característicos, isento de grumos, contaminantes ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, dextrose, fermento lácteo (Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus helveticus), estabilizante pectina cítrica e aroma idêntico ao natural de baunilha. Informações sobre alergênicos: Contém leite e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 170g. Condições gerais: O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade de produtos lácteos. Deve ser entregue em perfeitas condições para consumo, com embalagem íntegra e devidamente rotulada, contendo		

			denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante. Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
78	3750	kg	Presunto magro cozido fatiado; produto de primeira qualidade; proveniente de Carne suína (pernil), água (19,8%), Sal, xarope de glicose, proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus Thuringiensis) (1,8%), aromatizantes, espessante carregena, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de no mínimo de 500 gramas embalagem: resistente ao transporte .Embalagem secundária: O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termo formada com peso de no mínimo 500g ± 15g. São colocados 9 pacotes por caixa de papelão Mantenha resfriado de 0°C a +5°C. Transporte realizado em veículos frigorificados aprovados e liberados pelo Controle de Qualidade. Validade mínima 15 dias.		
79	3750	kg	Queijo Mussarela zero lactose fatiado: Ingredientes leite enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que autorizados por lei. nota: o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas. isento: sem lactose. Embalagem: primária e secundária: Embalagem termo formatada que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido no mínimo 200g. validade: mínima de 50 dias.		
80	1250	potes	Requeijão Cremoso – Produto alimentício do tipo requeijão cremoso, obtido a partir da fusão de massa coalhada e/ou de derivados lácteos, devendo apresentar textura cremosa, coloração branca ou ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, sem grumos, separação de fases, bolores ou sinais de deterioração. Ingredientes: leite, água, creme de leite, mix para produto		

			lácteo (concentrados proteicos de soro de leite e leite, estabilizantes difosfatos tetrossódico e hexametafosfato de sódio), cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, conservadores sorbato de potássio e nisina. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA referentes a produtos lácteos processados (requeijão cremoso e similares). Características organolépticas: Produto deve apresentar textura homogênea e cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos do requeijão cremoso, sem presença de partículas estranhas ou odor anormal. Embalagem: Primária: copo de polipropileno, lacrado com selo de alumínio e tampa de polipropileno. Secundária: caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, contendo no mínimo 24 (vinte e quatro) unidades. Peso líquido mínimo: 380g por unidade. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 50 (cinquenta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
81	625	potes	Requeijão sem lactose: requeijão cremoso sem lactose elaborado a partir do leite pasteurizado, creme de leite, enzima lactase, sal, fermento lácteo, estabilizantes, corantes e outros ingredientes desde que autorizados por lei. Nota: textura cremosa isenta: sem lactose, embalagem: primária e secundária: embalagem plástica que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido mínimo de 200 gramas. Validade mínima 50 dias.		
				Valor total (Lote 08):	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:	**R$**

*Valor Total e final por extenso **da proposta:** R$*(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 145

( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – **DOCUMENTAÇÃO**, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:
1. Fica a Municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.
2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

- Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 2025__.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável/ CPF do responsável

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 146

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao Pregoeiro do Município de Ferraz de Vasconcelos

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 18/2025 – Processo nº 22.447/2024, instaurado pela Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, que:

- **Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;**
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº 18/2025 – Processo nº 22.447/2024,** realizado pela Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos – SP.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 2025.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 147

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP)

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

( ) MICROEMPRESA

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no (Razão Social da Empresa) CNPJ nº _____, Endereço: _____

DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?
( ) SIM ( )NÃO

_____
Local/ Data

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 148

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR
(papel timbrado da empresa)

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(nome empresarial da licitante)_____, inscrita no CNPJ nº:_____, com sede na _____ (endereço completo)_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, **DECLARA** não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº 18/2025.

xxxxxxxxxxxxxxx, ... de ..... de 2025

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 149

ANEXO VIII – Ficha técnica descritiva do objeto

Ficha Técnica Descritiva do Objeto (proposta inicial)					
Número do edital:					
Órgão comprador:					
LOTE	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA e MODELO	VAL UNIT.	VAL. TOTAL
Prazo de validade da proposta (em dias, conforme estabelecido no edital):					
Preço para o lote (em R$):					
Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e q nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).					
Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 200 **(Somente na hipótese de o licitante ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (ME/EPP).**					
Data:					

Observação: por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante.

A Empresa, após examinar minuciosamente o Edital e Anexos do **PREGÃO** em epígrafe e, após tomar pleno conhecimento de todas as condições lá estabelecidas, propõe os preços unitário e total.

Prazo de validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de Pagamento: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados de cada entrega dos itens, através de crédito em conta corrente da contratada, juntamente com a nota fiscal/fatura, que deverá estar devidamente atestada por servidor competente da Administração Pública.

Prazo de Entrega: Os serviços, objeto da presente licitação, deverão ser entregues nas unidades escolares e no departamento de alimentação – CEDAE, em quantidades e cronograma de entrega que serão encaminhados pela requisitante após a assinatura do contrato.

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 150

Local de entrega: Os serviços, objeto desta licitação, deverão ser prestados nos locais descritos no Termo de Referência.

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente Edital e nos seus Anexos, bem como que no preço unitário ofertado estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de **PREGÃO** e seus Anexos.

Data: .....

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº 22.447/2024 FLS. Nº 151

ANEXO IX

Modelo de Declaração

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO nº 18/2025

DECLARAÇÃO

A (nome da empresa), sediada na (endereço completo), CNPJ nº, neste ato representada por _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº_____, vem por meio desta declarar que não está enquadrada em nenhum dos itens que vedam a nossa participação na licitação.

Local e data

Assinatura do sócio/proprietário
Representante legal
Carimbo da empresa

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 152

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECUPERAÇÃO JUDICIAL

Referência: Edital Retificado nº 26/2025
Pregão Eletrônico nº 18/2025
Processo nº 22.447/2024

(NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF nº _____, sediada à (endereço completo da empresa licitante), por intermédio de seu representante legal o(a) Srº(a) _____, portador(a) do Registro de Identidade (RG) sob nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, juntamente com seu Contador, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), DECLARA EXPRESSAMENTE a boa situação financeira da empresa para fins de qualificação econômico-financeira, conforme os documentos de habilitação apresentados e previstos no subitem 10.20.4, se responsabilizando civil e criminalmente pelas informações prestadas, sob as penas da Lei e demais legislações cabíveis.

_____, _____de _____de 2025.

_____
(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo

_____
NOME DO CONTADOR(A)
CRC N° XXXXXXXXXXX

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 153

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa_____, inscrita no CNPJ/MF sob nº_____, situada na Rua/Avenida_____, telefone:_____, e-mail:__@_____, em atendimento às disposições do Edital de Pregão Eletrônico nº 18/2025, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no referido Edital, em atendimento ao art. 63, I da Lei nº 14.133/2021.

Local,____de_____de 2.025.

_____
Assinatura e nome do representante legal da empresa

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 154

ANEXO XII

DECLARAÇÃO
TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

A empresa_____, inscrita no CNPJ/MF sob nº_____, situada na Rua/Avenida _____, telefone: _____ , e-mail:_____@_____, em atendimento às disposições do Edital de Pregão Eletrônico nº 18/2025, DECLARA, que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da Lei (art. 63, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021) e declara ainda que:

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

b) Suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas (art 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021);

c) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o dispôs nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo;

e) Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 **(Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais)** e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados sensíveis a que tenha acesso, paro o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilização ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por foça de obrigação legal ou regulatória

(local), _____ de _____ de _____

_____
Assinatura e nome do representante legal de empresa

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 155

ANEXO XIII

TERMO CONTRATUAL QUE, ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS E A EMPRESA XXXXXXXXXXX TENDO POR OBJETO O FORNECIMENTO DE ITENS ESTOCÁVEIS DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVAS RELACIONADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO PARA O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

PREGÃO ELETRÔNICO nº 18/2025
Processo nº 22.447/2024
Contrato nº XX/2025

Pelo presente instrumento contratual, de um lado a Prefeitura Municipal Ferraz de Vasconcelos, entidade jurídica de direito público, inscrita no C.N.P.J. do Ministério da Fazenda sob n.º 46.523.197/0001-44, situada à Av. Rui Barbosa, n° 315 – Vila Romanópolis – CEP - 08529-200 – Fone: 11 – 4674-7800 – Ferraz de Vasconcelos - SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pela **Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação (Decreto Municipal n° 6.759/2023), Sra. Paula Trevizolli**, portadora da Cédula de Identidade R.G. nº_____ e inscrita no CPF/MF sob nº_____e de outro lado a empresa:_____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, entidade jurídica de direito privado, estabelecida à _____, telefone: _____, e-mail: _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº_____e inscrito(a) no CPF/MF sob nº_____, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo 22.447/2024, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 18/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é o **FORNECIMENTO DE ITENS ESTOCÁVEIS DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVAS RELACIONADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO PARA O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,** nas condições estabelecidas no Termo de Referência, complementando-o em tudo quanto não conflitar com as normas legais que regem a matéria (Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal 6.809/2023, Decreto Municipal 6.759/2023 com alterações posteriores, e demais normas legais atinentes à matéria).

1.2. Objeto da contratação:

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO	PREÇO

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 156

ITEM	QTD MAX	UNID	DESCRIÇÃO DO ITEM	Valor Unitário	Valor Total
1	125	UNID	Achocolatado Zero Adição de Açúcares – Produto alimentício em pó do tipo achocolatado, destinado ao preparo de bebidas, sem adição de açúcares, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma típicos de cacau, livre de grumos, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes: soro de leite em pó, cacau em pó alcalino, sal, aromatizante, antiumectante fosfato tricálcico e edulcorante sucralose. Informações obrigatórias: Zero adição de açúcares. Isento de gorduras trans. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a alimentos achocolatados. Características organolépticas: Produto em pó fino, homogêneo, de coloração marrom escura, sabor e odor característicos do cacau, sem grumos, umidade ou presença de partículas estranhas. Embalagem: Primária: confeccionada em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, hermeticamente selados, resistentes à umidade e à luz. Peso líquido mínimo: 1kg por embalagem. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
2	313	KG	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó – embalagem de 400g a 1Kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
3	375	KG	Aveia em flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve conter no mínimo 450g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
4	125	UNID	Chá de camomila- caixa com 15 saches. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
5	1250	KG	Ervilha partida obtido de grãos de ervilha partido ao meio, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso		

			de: 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
6	1250	KG	Farinha de aveia - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. livre de parasitas e sujidades. Embalagem contendo no mínimo 170g . Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
7	3750	KG	Farinha de Mandioca – Produto alimentício do tipo farinha de mandioca, classe fina, tipo 01, com baixa acidez, obtida a partir da mandioca devidamente processada, seca e moída, isenta de impurezas, odores e sabores estranhos, dentro dos padrões da legislação vigente. Apresentar cor clara, granulação fina e uniforme, textura seca e crocante. A composição nutricional por porção de 50g deve atender aos seguintes parâmetros: Valor Calórico Total (VCT): 164 a 168 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 0,4 a 0,9 g; Fibras Alimentares: 3,5 a 4,0 g. Produto embalado em saco plástico transparente, lacrado e íntegro, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade, conforme normas da ANVISA. Prazo de validade mínimo na entrega: 10 meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
8	1250	KG	Farinha de Milho Amarela – Descrição do produto: Produto obtido a partir de milho transgênico degerminado, moído e torrado, elaborado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa, isenta de impurezas, materiais terrosos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Características gerais: A farinha deve apresentar coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos do milho, livre de umidade excessiva, grumos, pontos escuros, sujidades ou odores estranhos. O produto deve estar próprio para consumo humano e atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes aplicáveis. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Produto transgênico, conforme legislação vigente. Alérgicos: pode conter traços de soja. Rótulo deve informar: nome do produto, ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 -		

			TC008350.989.25-7		
9	2500	KG	Farinha de Trigo – Descrição do produto: Produto obtido da moagem do grão de trigo, devidamente limpo e selecionado, do tipo 1, devendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente do Ministério da Saúde. O produto deve apresentar coloração branca uniforme, isento de odores e sabores estranhos, grumos, impurezas, parasitas ou qualquer material terroso. Composição: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características gerais: Deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, bem como às normas de boas práticas de fabricação. O produto deve ser próprio para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos de farinha de trigo fresca. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. O rótulo deverá conter: nome do produto, composição, peso líquido, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), número do lote, data de fabricação e validade, além de constar a informação sobre o enriquecimento com ferro e ácido fólico. Embalagem: Primária: embalagem plástica de 1kg, transparente ou impressa, resistente e atóxica, devidamente selada e identificada conforme legislação da ANVISA. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade e conforme normas sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
10	625	KG	Farinha de trigo integral características técnicas: farinha de trigo integral, fina, de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Nas proporções determinadas pela ANVISA. Embalagem: contendo 1kg do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
11	625	PCT	Fermento biológico; instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Embalagem de 10 gr. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
12	3750	KG	Fubá de Milho - Produto alimentício obtido da moagem de grãos de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico		

			(vitamina B9), conforme exigências da legislação vigente. O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio, apresentando coloração amarela característica, textura fina e homogênea, livre de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 35 a 40 g; Proteínas: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Totais: 1,5 a 2,0 g; Gorduras Saturadas: 0,1 a 0,5 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,2 g; Ferro: 3,8 a 4,2 mg. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
13	625	KG	Grão-de-bico: Natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
14	625	KG	Lentilha: obtido de grãos, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso de: 500g. Suas condições deverão estar de acordo com as leis vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
15	2500	KG	Milho de canjica branca, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Produto acondicionado em embalagem primária de 500g, confeccionada em saco plástico atóxico, transparente, lacrado e íntegro, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
16	1250	KG	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de		

			matérias terrosas, parasitos, detritos animais ou vegetais, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
17	1250	KG	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. Composição Nutricional na porção (100g): VCT de 135 a 140 kcal, Carboidratos 20 a 25g, proteínas 10 a 15g, Gorduras totais 0,5 a 1,0g, Fibra alimentar de 5,5 a 6,0g; Sódio 580 a 590mg. 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 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
18	313	PCT	Mistura para Torta Salgada – Descrição do produto: Produto alimentício em pó, próprio para o preparo de tortas salgadas sem glúten, elaborado a partir de ingredientes selecionados e de primeira qualidade. Deve apresentar aspecto homogêneo, coloração amarelada característica, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Composição: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. Características gerais: Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela ANVISA e estar dentro das normas sanitárias vigentes. Embalagem: Primária: embalagem hermeticamente lacrada, confeccionada em material atóxico, resistente e apropriado para alimentos, com peso líquido de 400g, devidamente rotulada conforme legislação da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações		

			sobre alergênicos e glúten, identificação do fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, prazo de validade, lote e instruções de preparo. Secundária: acondicionada em caixa de papelão resistente, que assegure a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação e estar dentro dos padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela legislação vigente. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
19	1875	KG	SAGU-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Sagu; grãos inteiros e sãos; isento de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.		
20	2500	KG	Tapioca - goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Sendo 100% natural. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação.		
21	1250	KG	Uva Passa Escura sem Semente – Produto alimentício do tipo uva passa escura sem semente, obtido por desidratação de uvas maduras e sadias, de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, devidamente declarados no rótulo e que não descaracterizem o produto. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária individual atóxico, lacrado e íntegro, contendo peso líquido entre 120g e 200g. O rótulo deve apresentar as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 01):	

LOTE 02 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor**	**Valor Total**

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 162

	MAX			Unitário	
22	3750	KG	Açúcar cristal - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem podendo ser de 1 a 5kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
23	3750	KG	Açúcar demerara. Devendo ser fabricado do suco da cana, leve processamento, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Cor marrom claro. Embalagem: 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
24	87500	KG	Arroz Agulhinha - Produto alimentício do tipo arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, composto por 100% grãos nobres de safra velha, devidamente beneficiados, polidos e selecionados. O produto deve ser isento de sujidades, materiais estranhos, impurezas e umidade excessiva, apresentando grãos íntegros, uniformes e bem polidos. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: branca polida, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 50g: Valor Calórico Total (VCT): 180 a 185 kcal; Carboidratos: 40 a 42 g; Proteínas: 3,5 a 3,7 g; Fibras Alimentares: 0,7 a 0,9 g; Ferro: 0,3 a 0,5 mg; Vitamina E: 0,1 a 0,9 mg; Gorduras Totais: 0; Gorduras Saturadas: 0; Gordura Trans: 0; Sódio: 0. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 5kg. A embalagem e o rótulo devem obedecer à legislação vigente, especialmente à Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA, e suas alterações posteriores, e conter o selo de controle de agrotóxicos. O rótulo deve apresentar: nome do produto, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ, endereço do fabricante e número do lote. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
25	3750	KG	Arroz integral: características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto não deve apresentar mofo, substancias nociva, preparo final dietética inadequada. Embalagem em polietileno, transparente, atóxico. 1kg. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
26	12500	KG	Cacau em Pó – Produto alimentício do tipo cacau em pó alcalino, obtido a partir de grãos de cacau selecionados, torrados e processados conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente.		

			Ingrediente: cacau em pó alcalino. Contém glúten. O produto deve apresentar cor marrom escura, aroma e sabor característicos de cacau, textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva, impurezas, grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Informação nutricional por porção de 20g: Valor Energético: 51 a 58 kcal; Carboidratos: 4,0 a 4,7 g; Proteínas: 4,1 a 4,8 g; Gorduras Totais: 1,1 a 2,2 g; Fibra Alimentar: 5,2 a 6,0 g; Sódio: 1,8 a 2,3 mg. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxicos, resistentes e hermeticamente selados, ou em material similar que assegure a perfeita conservação do produto, contendo peso líquido de 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
27	1250	PCT	Coco ralado - Coco ralado natural. Não poderá conter adição de açúcar. O produto deverá ser embalado em saco plástico de polietileno, contendo 100G. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
28	2500	KG	Ervilha em Conserva – Descrição do produto: Produto alimentício obtido a partir de ervilhas selecionadas, tenras e inteiras, envasadas em meio líquido apropriado. Deve apresentar coloração verde característica, odor e sabor típicos, isento de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de fermentação ou deterioração. Composição: Ervilha e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, boas práticas de fabricação e rotulagem de alimentos estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA, quando aplicável. Embalagem: Primária: lata metálica ou sachê plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo peso drenado de 170g, devidamente rotulado conforme legislação, devendo constar: nome e marca do produto; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; peso líquido e drenado; número do lote; prazo de validade; instruções de conservação antes e após a abertura. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, sem amassados, vazamentos ou deformações na embalagem, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes.		

			Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
29	12500	KG	Extrato de Tomate – Produto alimentício elaborado a partir de frutos de tomate maduros, sem sementes e sem pele, devidamente processados e concentrados, apresentando aspecto homogêneo e coloração vermelha característica. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Teor de sólidos solúveis (°Brix): 18° ± 1°. O produto deve apresentar odor e sabor característicos de tomate, estar livre de impurezas, fermentações, corpos estranhos e qualquer substância nociva à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pelo MAPA e ANVISA. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 1,7 a 2,2 g; Proteínas: 1,3 a 1,8 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 95 a 100 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem tipo bag, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado e original de fábrica, com peso líquido de 2kg, garantindo a integridade e a conservação do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
30	37500	KG	Feijão Carioca – Produto alimentício do tipo feijão comum, grupo I, classe cores, tipo 01, de procedência nacional, obtido de grãos secos, maduros e sadios, próprios para consumo humano. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, odores estranhos ou substâncias nocivas à saúde, e conter teor máximo de umidade de 15%. Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: característica do feijão carioca, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético: 210 a 220 kcal; Carboidratos: 40 a 44 g; Proteínas: 13 a 15 g; Gorduras Totais: 0,6 a 0,9 g; Gorduras Saturadas: 0 a 0,3 g; Sódio: 0 mg; Cálcio: 79 a 81 mg; Fibra Alimentar: 11 a 13 g; Ferro: 5,2 a 5,5 mg. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo		

			1kg. O rótulo deve conter: nome do produto, grupo, classe, tipo, peso líquido, composição nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme normas da ANVISA e MAPA. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
31	12500	KG	Feijão Preto – Produto alimentício do tipo feijão preto, tipo I, composto por grãos naturais, maduros, limpos e secos, com no mínimo 90% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor uniformes. O produto deve apresentar-se em bom estado de conservação, isento de impurezas, sujidades, umidade excessiva, insetos, odores estranhos, fermentação, mofo ou substâncias nocivas à saúde, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Características físicas e sensoriais: Aspecto: grãos íntegros e uniformes, Cor: preta característica, Odor: inodoro, Sabor: próprio e característico da variedade. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 1kg. O rótulo deve conter as informações obrigatórias: nome do produto, tipo, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, conforme legislação vigente. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
32	1250	LATA	Fermento químico em pó- Fermento químicos. Embalagem plástica contendo 100g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
33	2500	KG	Milho verde em conserva. Lata ou sachê com 170g (drenado). Ingredientes: milho e água. O produto deverá estar de acordo com a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem primária: deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, prazo de validade e nº do lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
34	3750	KG	MOLHO DE TOMATE – Descrição do produto: Molho de tomate preparado a partir de frutos maduros, selecionados, sem peles e sem sementes, submetidos a processamento adequado, com adição de temperos		

			naturais e sem adição de amido, açúcar ou óleo. O produto deverá apresentar coloração vermelha característica, sabor e odor típicos, textura homogênea e ausência de partículas estranhas, sujidades ou sinais de fermentação. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo e conservante benzoato de sódio. Características físico-químicas: Teor de sólidos solúveis (°Brix): 7° ± 1°. Não contém glúten. Informação nutricional (porção de 60g): Valor energético: 10 a 15 kcal; Carboidratos: 2,2 a 2,7 g; Proteínas: 0,8 a 1,3 g; Fibra alimentar: 1,0 a 1,5 g; Sódio: 106 a 111 mg. Embalagem: Tipo: embalagem tipo bag resistente, confeccionada em material atóxico e próprio para alimentos, hermeticamente selada. Peso líquido: 2,0 kg. Rotulagem: conforme legislação vigente da ANVISA, devendo conter: nome e marca do produto; lista de ingredientes; peso líquido; número do lote; data de fabricação e validade; identificação do fabricante (CNPJ e endereço). Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem vazamentos, deformações ou indícios de deterioração, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
35	625	UNID	Óleo de girassol- Óleo de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primaria: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem vazamento. Validade minima de 6 (seis) meses.		
36	12500	UNID	Óleo de soja refinado, TIPO 1 - Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes.Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
37	625	UNID	Orégano - Orégano, folhas secas de orégano. Embalagem: Pacote contendo: 250g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
38	625	PCT	Queijo ralado - Queijo parmesão ralado. Embalagem: Pacote contendo no mínimo 40g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
39	12500	KG	Sal refinado extra iodado. Ingredientes: Cloreto de sódio,		

			Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.		
				Valor total (Lote 02):	

LOTE 03 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
40	12500	KG	Macarrão Parafuso – Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, na formatação parafuso, de cor amarela característica, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. O produto deve apresentar-se seco, firme, íntegro e isento de impurezas, umidade excessiva, fermentação, mofo ou odores estranhos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Composição nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 275 a 279 kcal; Carboidratos: 55 a 59 g; Proteínas: 8,8 a 9,2 g; Gorduras Totais: 0,8 a 1,2 g; Fibra Alimentar: 1,7 a 2,1 g; Sódio: isento; Gorduras Trans: isento; Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, original de fábrica, lacrado e íntegro, contendo 500g, garantindo a perfeita conservação e a integridade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
41	6250	KG	Macarrão com Ovos Tipo Padre Nosso - Produto alimentício do tipo massa alimentícia seca, no formato padre nosso, elaborada com farinha de trigo tipo 1 ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A massa deve apresentar cor amarelada característica, textura firme, homogênea e seca, sendo própria para consumo humano. O produto deve ser transportado e conservado à temperatura ambiente, encontrando-se livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação, mofo, parasitas, larvas, sujidades ou odores estranhos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e original de fábrica,		

			devidamente lacrado e íntegro, contendo peso líquido de 500g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
42	5000	KG	Macarrão de arroz tipo parafuso - Composto por farinha de arroz, e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem glúten e ausência de ovo ou traços, embalagem primária de 500 gramas. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
43	6250	KG	Macarrão Integral Tipo Fusilli – Produto alimentício do tipo macarrão fusilli, elaborado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol e gergelim, além de clara de ovo como fonte proteica. O produto deve apresentar-se íntegro, seco, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, com cor, odor e sabor característicos, atendendo integralmente à legislação vigente e aos padrões de identidade e qualidade definidos pela ANVISA. Informação nutricional por porção de 80g: Valor Energético: 278 a 282 kcal; Carboidratos: 49 a 53 g; Açúcares Totais: 1,4 a 1,8 g; Proteínas: 10,8 a 12 g; Gorduras Totais: 2,3 a 2,7 g; Gorduras Saturadas: 0,4 a 0,8 g; Fibra Alimentar: 6,5 a 6,9 g; Sódio: 21 a 25 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, devidamente lacrada e íntegra, contendo 500g. A rotulagem deve atender integralmente à legislação da ANVISA, contendo as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
44	3750	KG	Macarrão tipo penne, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na		

			água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem com 500 g. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
45	1250	kg	Massa alimentícia mista com vegetais – Descrição do produto: Massa alimentícia seca do tipo mista, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescida de vegetais desidratados e feijão em pó, apresentando coloração e sabor característicos. Produto próprio para o consumo humano, devendo estar livre de impurezas, umidade excessiva e odores estranhos, com aspecto firme e homogêneo após o cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó e feijão em pó. Informação nutricional (porção de 80g): Valor energético: 281 a 285 kcal; Carboidratos: 53 a 57 g; Proteínas: 8,5 a 8,9 g; Gorduras totais: 1,7 a 2,1 g; Gorduras saturadas: 0,2 a 0,6 g; Fibra alimentar: 2,5 a 2,9 g; Sódio: 14 a 18 mg; Isento de gorduras trans. Características gerais: Produto de coloração variando conforme os vegetais utilizados, com formato uniforme e integridade dos fios ou cortes, sabor e odor típicos, isento de mofo, parasitas, larvas, fragmentos de insetos ou matérias estranhas. Embalagem: Pacote confeccionado em material plástico atóxico e resistente, devidamente selado, com peso líquido de 400 g, contendo as informações exigidas pela legislação vigente da ANVISA, incluindo: denominação de venda, ingredientes, lote, validade, informações nutricionais, fabricante, CNPJ e origem. Condições de fornecimento: O produto deve ser entregue em perfeitas condições de conservação e consumo, dentro do prazo de validade, sem sinais de violação, rompimento ou umidade. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
46	1250	KG	Massa alimentícia seca, alfabeto/letrinha – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-		

			007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 03):	

LOTE 04 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
47	375	PACT	Biscoito de arroz integral. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 80g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
48	31250	UNID	Biscoito de Polvilho – Produto alimentício do tipo biscoito salgado, elaborado à base de polvilho azedo ou doce, devendo apresentar-se crocante, leve, seco, com sabor e odor característicos do produto, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, parasitas, sujidades ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes básicos: polvilho (azedo e/ou doce), óleo vegetal, ovos, leite, sal e água. Poderá conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não descaracterizem o produto e sejam devidamente declarados no rótulo. Características do produto: Textura: crocante e leve, Cor: amarelada clara, uniforme, Odor e sabor: próprios e característicos, Isento de gorduras rançosas, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 100g. Rótulo: deve obedecer à legislação vigente da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
49	1250	PCT	Biscoito Doce Tipo Maria – Produto alimentício do tipo biscoito doce Maria, sabor aveia e mel, elaborado		

			conforme os padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. O produto deve apresentar textura crocante, cor dourada característica, sabor e odor próprios, sendo isento de impurezas, umidade excessiva, parasitas, fungos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 30g: Valor Energético: 120 a 125 kcal; Carboidratos: 20 a 25 g; Proteínas: 2,0 a 2,5 g; Gorduras Totais: 3,0 a 3,5 g; Gorduras Saturadas: 1,0 a 1,5 g; Fibra Alimentar: 0,5 a 1,0 g; Sódio: 100 a 105 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, garantindo a conservação e crocância do produto. O rótulo deve atender integralmente às normas da ANVISA, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
50	15000	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Doce Maisena, composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
51	1250	pct	Biscoito Doce Tipo Maria Integral – Produto alimentício do tipo biscoito doce integral, formato Maria, com sabor chocolate, elaborado com farinha de trigo integral e		

			farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação vigente. 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 IV. O produto deve apresentar cor marrom característica do chocolate, textura crocante, sabor e odor próprios, isento de impurezas, umidade excessiva, fungos, mofos ou substâncias nocivas à saúde. Informação nutricional por porção de 100g: Valor Energético: 377 a 381 kcal; Carboidratos: 62 a 66 g; Proteínas: 6,3 a 6,7 g; Gorduras Totais: 6 a 10 g; Gorduras Saturadas: 4,0 a 4,4 g; Fibra Alimentar: 5,1 a 5,5 g; Sódio: 393 a 397 mg. Embalagem: Produto acondicionado em embalagem primária de 400g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, original de fábrica, lacrada e íntegra, que assegure a conservação, crocância e qualidade do produto. O rótulo deve conter as informações obrigatórias conforme normas da ANVISA, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
52	10000	PCT	Biscoito Rosquinha sabor chocolate - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, chocolate em pó, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
53	18750	PCT	Biscoito salgado tipo agua e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar,		

			fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.		
54	625	PCT	Cereal de Milho sem Açúcar – Produto alimentício do tipo cereal matinal, elaborado à base de milho, isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Deve apresentar-se crocante, seco, com cor, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva, parasitas, fungos ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: milho, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico e B12), minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Produto sem glúten. Informação nutricional (porção de 30g): Valor energético: 110 a 115 Kcal; Proteínas: 2,0 a 2,5g; Fibras alimentares: 0,5 a 1,0g; Sódio: 45 a 52mg; Ferro: 4,0 a 4,5mg; Zinco: 3,0 a 3,5mg. Isento de açúcares adicionados e de gorduras trans. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de polietileno atóxico, resistente e devidamente selado, contendo 500g de produto. Rótulo: deve atender à legislação da ANVISA, apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante. Prazo de validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 04):	

LOTE 05 - Ampla Participação				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
55	12500	KG	Leite em Pó Integral – Produto alimentício do tipo leite em pó integral, enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais, elaborado a partir de leite integral e emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e isento de glúten. Características físico-químicas e sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo, isento de		

			grumos; Cor: branco amarelado uniforme; Odor e sabor: característicos, semelhantes ao leite fluido; Solubilidade: deve dissolver-se completamente em água de qualquer temperatura; Teor máximo de sódio: 74mg por porção de 26g. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem: Primária: confeccionada em filme de poliéster metalizado, selado automaticamente e acondicionado em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), folha simples, atóxicos e resistentes. Peso líquido: 400g. Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével as informações obrigatórias: nome do produto, composição, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ, endereço do fabricante e registro no MAPA. Serão recusadas as embalagens defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permitam o adequado armazenamento. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
56	1250	UNID	leite em pó integral – sem lactose – Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos ou qualquer substância estranha, devendo atender integralmente às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências da ANVISA. Embalagem de no mínimo 300g. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
57	250	UNID	Leite em pó semi desnatado instantâneo- Deverá ser embalagem limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem mínima 300 gramas. Validade mínima na entrega: 2/3 do prazo total.		
58	150	UNID	Leite integral-uht 1 litro -- Leite UHT Integral, com 3% de		

			gordura, inspecionado. Embalagem Tetra Pack. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 litro.		

LOTE 06 - Ampla Participação				PREÇO	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
59	250	Latas	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais – Produto alimentício do tipo alimento em pó à base de soja, rico em vitaminas e minerais, destinado à complementação nutricional. Elaborado com extrato de soja e ingredientes selecionados, devendo apresentar-se em pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva, com odor e sabor característicos de baunilha. Ingredientes: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (cálcio, fósforo, magnésio, vitamina C, niacina, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina K, biotina, vitamina D e vitamina B12), maltodextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. Informações complementares: Não contém glúten; Alérgicos: contém derivados de soja; Produto pronto para diluição conforme instruções do fabricante; Isento de sujidades, umidade excessiva e quaisquer substâncias estranhas ou nocivas à saúde; Deve atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável. Características sensoriais: Aspecto: pó fino e homogêneo; Cor: amarelada clara; Odor e sabor: característicos de baunilha, sem alterações. Embalagem: Primária: lata metálica hermeticamente fechada, contendo 300g de produto; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre alergênicos. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		

60	1250	latas	Alimento com Soja rico em Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), malto dextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. Embalagem lata contendo 300 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega		
61	250	Latas	Fórmula Infantil – Produto alimentício do tipo fórmula infantil em pó, elaborado 100% à base de aminoácidos livres, destinado ao uso em lactentes e crianças de 0 a 36 meses com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca e/ou distúrbios de digestão e absorção. A fórmula deve ser nutricionalmente completa, não alergênica e conter nucleotídeos em sua composição. O produto deve ser isento de lactose, sacarose, frutose, galactose e de qualquer ingrediente de origem animal, atendendo integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde aplicáveis às fórmulas infantis de uso especial. Características gerais: Forma física: pó homogêneo, seco, livre de grumos e umidade excessiva; Cor, odor e sabor: característicos, sem sinais de alteração; Produto pronto para reconstituição conforme instruções do fabricante. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica protetora, hermeticamente fechada, contendo 400g de produto; Rotulagem: deve atender integralmente à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, composição, modo de preparo, valor nutricional, faixa etária indicada, número de lote, data de fabricação, validade, CNPJ e endereço do fabricante, além de advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Prazo de validade mínima: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
62	250	Latas	Formula infantil- anti regurgitação- em pó para lactentes com refluxo e/ou regurgitação com dha e ara e isento de glúten e sacaroso deve atender lactentes na faixa etária de 0 a 12 meses. lata de 800 gramas. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.		

63	250	latas	Formula infantil de composto lácteo com óleos vegetais-destinada a crianças na fase pré-escolar até 5 anos de idade, com prebióticos (fos/gos), ômega 3 e ômega 6. Sem adição de sacarose e aromatizante. Embalagem lata contendo 800 gr, - Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.		
64	7500	Latas	Fórmula Infantil de Partida com Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de partida, especialmente formulado para lactentes de 0 a 6 meses, contendo prebióticos e ingredientes selecionados que garantem nutrição adequada, conforme as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Composição: Lactose, soro de leite desmineralizado, óleo de palmiste, maltodextrina, leite desnatado, oleína de palma, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, cloreto de potássio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), vitaminas (A, D, B1, B2, B6, niacina, ácido fólico, ácido pantotênico, vitamina K, biotina e vitamina E), L-carnitina, taurina e inositol. Características gerais: Indicado para lactentes de 0 a 6 meses; Enriquecido com prebióticos, vitaminas e minerais; Isento de glúten; Pó homogêneo, seco, isento de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor próprios, sem sinais de alteração; Deve atender integralmente às exigências nutricionais e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Codex Alimentarius FAO/OMS e pela ANVISA. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente fechada, contendo 800g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao transporte e armazenamento; Rotulagem: conforme legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével: nome do produto, composição completa, modo de preparo, faixa etária indicada, valor nutricional, data de fabricação, validade, número de lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias para fórmulas infantis. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
65	1875	Latas	Fórmula Infantil de Seguimento com Ferro e Prebióticos – Produto alimentício do tipo fórmula infantil de seguimento, especialmente desenvolvida para lactentes, enriquecida com ferro e prebióticos, destinada à nutrição		

			adequada de crianças conforme regulamentação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde. Composição: Leite desnatado (fonte proteica), maltodextrina, lactose, oleína de palma, soro de leite desmineralizado (fonte proteica), 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) e vitaminas (vitamina C, vitamina E, ácido pantotênico, niacina, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina e vitamina D). Características gerais: Produto sem glúten; Textura em pó homogêneo, livre de grumos e umidade excessiva; Odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração; devidamente fortificada com ferro e prebióticos; deve atender integralmente às normas específicas para fórmulas infantis de seguimento com ferro. Embalagem: Primária: lata metálica com tampa plástica, hermeticamente selada, contendo 400g de produto; Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada para transporte e armazenamento, garantindo a integridade das latas; Rotulagem: conforme legislação vigente, devendo conter, de forma legível e indelével, as seguintes informações: nome do produto, composição, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das advertências obrigatórias sobre o uso do produto. Validade mínima na entrega: 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
Valor total (Lote 06):					

LOTE 07 – COTA DESTINADA ME/EPP				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
66	150	UNID	Bolinho zero açúcar sabor Baunilha e recheio de Morango. Ingredientes: Recheio Sabor Morango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovo, Gordura Vegetal, Leite em Pó Desnatado, Amido Modificado, Edulcorantes: Maltitol, Sorbitol, Sucralose e Acessulfame de Potássio, Fermentos Químicos: Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Umectante: Glicerina, Emulsificantes: Lecitina de Soja, Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Éster de Ácidos		

			Graxos com Poli glicerol e Estearato de Sódio, Conservadores: Propionato de Sódio e Sorbato de Potássio, Aromatizante Artificial, Estabilizante: Goma Guar e Goma Xantana. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, soja e leite. Pode conter centeio, cevada, aveia, triticale, amendoim, castanha do Pará, peça, avelã e nozes e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Contém glúten. Contém lactose. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.		
67	1250	UNID	BOLO – Sabores Diversos - Descrição do produto: Produto de panificação pronto para consumo, do tipo bolo simples, disponível em diversos sabores, apresentando textura macia, aparência uniforme, sabor e odor característicos, livre de sujidades, umidade excessiva e qualquer sinal de contaminação. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, amido, sal, emulsificantes monoglicerídeos e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos (pirofosfato ácido e bicarbonato de sódio), conservador propionato de cálcio e aromatizante. Informações sobre alergênicos: Contém ovos, derivados de trigo e soja. Pode conter aveia, centeio e cevada. Pode conter glúten. Embalagem: Primária: Saco de polipropileno atóxico, selado em máquina flow pack, contendo 01 unidade com peso mínimo de 40g. Secundária: Caixa de papelão semi-kraft reforçada, devidamente fechada com fita adesiva plastificada, contendo no mínimo 80 unidades, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. Condições gerais: O produto deve estar em perfeito estado de conservação, livre de bolores, rachaduras ou umidade, com integridade da embalagem e identificação conforme legislação vigente (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e informações obrigatórias). Validade: Mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
68	20000	UNID	Muffin de banana e sabores orgânico descrição do produto: Ingredientes obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, purê de Banana orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias permitidas		

			pela legislação. Embalagem primaria: Saco polipropileno biorientado 20 micras transparente ou polipropileno biorientado 30 micras com peso mínimo de 40 g. Validade mínima 60 dias no momento da entrega.		
69	3750	PACT	Pão de Hot Dog Integral – Produto alimentício do tipo pão integral para hot dog, apresentando superfície lisa, textura macia, não quebradiça e miolo uniforme, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeitas condições de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odor ou sabor estranho e de qualquer substância que possa comprometer sua qualidade e segurança alimentar. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender integralmente às normas e legislações vigentes da ANVISA e do MAPA, no que se refere a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo 10 (dez) unidades. Rotulagem: deverá obedecer à legislação vigente, apresentando de forma clara e indelével as informações obrigatórias, como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
70	1250	PACT	Pão Hot Dog sem Adição de Açúcar – Produto alimentício do tipo pão de trigo para hot dog, sem adição de açúcares, apresentando textura macia, uniforme, superfície lisa e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal, odores e sabores estranhos, garantindo sua integridade e qualidade até o consumo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato, conservador propionato de cálcio e adoçante sucralose. Informações obrigatórias: Zero açúcares adicionados. Contém glúten. Alérgicos: pode		

			conter derivados de trigo, centeio, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências e normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e devidamente selado, contendo no mínimo 10 (dez) unidades de 50g cada. Rotulagem: deverá conter de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante, além das informações obrigatórias exigidas pela legislação. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
71	8750	PCT	Pão Integral Fatiado – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral fatiado, apresentando superfície lisa, macia, não quebradiça e miolo consistente, próprio para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo, sujidades, fermentação anormal ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, glúten, sal, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Produto pronto para consumo. Deverá atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco plástico de polipropileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 450g. Secundária: bandeja plástica contendo no mínimo 12 unidades, devidamente acondicionadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: deve obedecer à legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		

72	3125	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha – Produto alimentício do tipo pão de trigo, em formato bisnaguinha, de cor dourada e textura macia, pronto para consumo. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, isento de sujidades, umidade excessiva, bolores ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, com odor e sabor característicos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, aroma artificial de baunilha, emulsificantes monoglicerídeo de ácido graxo, éster de ácido tartárico e estearoil-2-lactilato e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para consumo, não devendo apresentar sinais de ressecamento ou fermentação excessiva; deverá atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polipropileno transparente, resistente e atóxico, devidamente selado, contendo no mínimo 300g de produto; Rotulagem: deve conter de forma legível e indelével todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: Produto deve ser entregue dentro do prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
73	10000	PCT	Pão Tipo Bisnaguinha Integral – Produto alimentício do tipo pão de trigo integral, em formato bisnaguinha, textura macia e cor característica. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, sem umidade excessiva, sem bolores, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição, possuindo odor e sabor característicos, livre de rancidez ou fermentação anormal. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico fresco, extrato de malte, ovo em pó integral, lecitina de soja em pó, glúten, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio. Informações obrigatórias: Alérgicos: contém derivados de trigo; pode conter centeio, cevada, aveia e soja; contém glúten; Produto pronto para		

			consumo; deve atender às exigências da ANVISA e demais legislações vigentes aplicáveis a produtos de panificação industrializados. Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, resistente, atóxico e devidamente selado, contendo no mínimo 14 unidades, com peso líquido mínimo de 300g; Secundária: caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento e ao transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo no mínimo 12 unidades. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma legível e indelével: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
				Valor total (Lote 07):	

LOTE 08 - AMPLA CONCORRÊNCIA				**PREÇO**	
ITEM	**QTD MAX**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
74	3750	kg	Creme vegetal margarina ou creme vegetal ingredientes mínimos: Óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, cálcico dissódico, urucum, cúrcuma e outros ingredientes desde que permitidos por lei. Embalagem, pote de no mínimo 500gr. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		
75	125	UNID	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado parcialmente desnatado, com preparado de uva verde, apresentando textura cremosa, sabor e odor característicos, isento de grumos, contaminações ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de uva verde (água, açúcar, amido modificado, suco concentrado de uva, aroma idêntico ao natural de uva verde, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, corante natural		

			clorofilina), fermento lácteo e aroma idêntico ao natural de uva verde. Informações sobre alergênicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 160g. Condições gerais: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade para produtos lácteos. Deve apresentar-se em perfeitas condições para consumo, com integridade da embalagem e informações obrigatórias no rótulo (denominação, ingredientes, lote, validade, fabricante e demais exigências legais). Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
76	21250	unid	Iogurte de Morango Zero Lactose – Produto alimentício do tipo iogurte fermentado sabor morango, zero lactose, elaborado a partir de leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, e preparado de morango. O produto deverá apresentar aspecto homogêneo, coloração e aroma característicos, sabor agradável e ausência de grumos, bolores, fermentação excessiva ou separação de fases. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, morango, malto dextrina, aroma idêntico ao natural de morango, conservador sorbato de potássio, corante natural carmim de cochonilha, espessantes amido modificado, goma guar e carboximetilcelulose, acidulante ácido cítrico e edulcorante sucralose), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes amido modificado e gelatina. Informações obrigatórias: Zero lactose. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Diabéticos: contém glicose e galactose. Recomendação: consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA aplicáveis a produtos lácteos fermentados. Características organolépticas: Produto deve apresentar textura cremosa, sabor e odor característicos do iogurte sabor morango, sem presença de partículas estranhas, separação de fases ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: garrafa em polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo sleeve e lacrada com selo de alumínio, contendo peso líquido mínimo de 160g. Rotulagem: deve atender às exigências legais,		

			contendo informações obrigatórias como: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
77	1250	UNID	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - Descrição do produto: Produto lácteo fermentado, obtido a partir de leite desnatado reconstituído, adoçado, apresentando textura homogênea, sabor e aroma característicos, isento de grumos, contaminantes ou alterações físicas, químicas ou microbiológicas. Ingredientes: Leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, dextrose, fermento lácteo (Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus helveticus), estabilizante pectina cítrica e aroma idêntico ao natural de baunilha. Informações sobre alergênicos: Contém leite e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Primária: Garrafa de polietileno de alta densidade (PEAD), envolvida por rótulo tipo sleeve e lacrada com selo de alumínio, com peso líquido mínimo de 170g. Condições gerais: O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente quanto às normas de higiene, rotulagem e qualidade de produtos lácteos. Deve ser entregue em perfeitas condições para consumo, com embalagem íntegra e devidamente rotulada, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante. Validade: Mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
78	3750	kg	Presunto magro cozido fatiado; produto de primeira qualidade; proveniente de Carne suína (pernil), água (19,8%), Sal, xarope de glicose, proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus Thuringiensis) (1,8%), aromatizantes, espessante carregena, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de no mínimo de 500 gramas embalagem:		

			resistente ao transporte .Embalagem secundária: O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termo formada com peso de no mínimo 500g ± 15g. São colocados 9 pacotes por caixa de papelão Mantenha resfriado de 0°C a +5°C. Transporte realizado em veículos frigorificados aprovados e liberados pelo Controle de Qualidade. Validade mínima 15 dias.		
79	3750	kg	Queijo Mussarela zero lactose fatiado: Ingredientes leite enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que autorizados por lei. nota: o produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas. isento: sem lactose. Embalagem: primária e secundária: Embalagem termo formatada que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido no mínimo 200g. validade: mínima de 50 dias.		
80	1250	potes	Requeijão Cremoso – Produto alimentício do tipo requeijão cremoso, obtido a partir da fusão de massa coalhada e/ou de derivados lácteos, devendo apresentar textura cremosa, coloração branca ou ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, sem grumos, separação de fases, bolores ou sinais de deterioração. Ingredientes: leite, água, creme de leite, mix para produto lácteo (concentrados proteicos de soro de leite e leite, estabilizantes difosfatos tetrossódico e hexametafosfato de sódio), cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, conservadores sorbato de potássio e nisina. Informações obrigatórias: Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e do MAPA referentes a produtos lácteos processados (requeijão cremoso e similares). Características organolépticas: Produto deve apresentar textura homogênea e cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos do requeijão cremoso, sem presença de partículas estranhas ou odor anormal. Embalagem: Primária: copo de polipropileno, lacrado com selo de alumínio e tampa de polipropileno. Secundária: caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, contendo no mínimo 24 (vinte e quatro) unidades. Peso líquido mínimo: 380g por unidade. Rotulagem: conforme		

			legislação vigente, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ e endereço do fabricante. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 50 (cinquenta) dias a contar da data da entrega. Atualizado de acordo com o TC-007893.989.25-1 - TC-008249.989.25-2 - TC008350.989.25-7		
81	625	potes	Requeijão sem lactose: requeijão cremoso sem lactose elaborado a partir do leite pasteurizado, creme de leite, enzima lactase, sal, fermento lácteo, estabilizantes, corantes e outros ingredientes desde que autorizados por lei. Nota: textura cremosa isenta: sem lactose, embalagem: primária e secundária: embalagem plástica que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso liquido mínimo de 200 gramas. Validade mínima 50 dias.		
				Valor total (Lote 08):	

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do contratado;
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – CÓDIGO NACIONAL DE ATIVIDADE ECONÔNIMA (CNAE)

(inserir o CNAE do prestador do bem ou serviço compatível ao objeto licitado)

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, com a devida publicação legal, nos termos do artigo 105, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2 O prazo da vigência contratual poderá ser prorrogado mediante interesse e conveniência da Administração, nos termos do artigo 107 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo as sanções cabíveis.

3.3 A prorrogação de que trata este item é condicionada a autorização da autoridade competente.

3.4 Deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro respectivo a suas prorrogações, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, conforme artigo 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 188

CLÁUSULA QUARTA - MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto obedecerá ao que consta no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

4.2 Os produtos serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida ou opere termo final do contrato.
4.2.1 Os itens deverão ser entregues nas unidades escolares e no departamento de alimentação – CEDAE, em quantidades e cronogramas de entrega que serão encaminhados pela requisitante após a assinatura do contrato.
4.2.2 O prazo de entrega dos gêneros alimentícios pela licitante vencedora será de 48 (quarenta e oito) horas, após as solicitações expedidas pelo departamento de alimentação.
4.2.3 O prazo de início de entrega dos produtos a serem adquiridos poderá ser prorrogado, desde que devidamente motivado, autuado em Processo e autorizado pela autoridade competente.

4.3 A responsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.

4.4 O entregador deverá estar com uniforme adequado e limpo.

4.5 Os produtos deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a qualidade e conservação do produto, podendo o departamento recusar o recebimento e notificar a contratada.

4.6 O transporte e o descarregamento dos materiais nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.7 Os produtos deverão ser entregues conforme previsto no Termo de Referência.

4.8 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos materiais ofertados. Para tanto, poderão ser submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam desde já cientes os licitantes de que o material considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser imediatamente substituído.

4.9 Se qualquer dos itens apresentarem irregularidade, a Prefeitura poderá envia-lo a um laboratório de sua escolha, para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que se identificam ou não com aquele exigido na licitação e apresentado em sua proposta comercial, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta exclusiva da empresa a ser contratada.

4.10 O objeto licitado será recebido nos termos do art. 140, inciso II da Lei Federal 14.133/2021:

a) Provisoriamente: de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 189

4.11 Os produtos deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos, observada as regras específicas e demais condições fixadas no presente edital, em seus Anexos e no instrumento do contrato.

4.12 Por ocasião da prestação, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo da Nota Fiscal a data, o nome e a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

4.13 O material recusado será considerado como não entregue.

4.14 Caso os produtos entregues não estejam de acordo com as especificações técnicas constantes no Anexo I deste Edital ou em caso de avarias, sendo necessária a sua devolução ou substituição, a empresa contratada terá até 24 (vinte e quatro) horas para as substituições necessárias ou adequações, contados da comunicação feita pela unidade contratante, sem prejuízo das penalidades previstas no instrumento convocatório.

4.15 A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pelo **Sr. Ubirajara Tochuichi Nakazawa, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX**, e pelos diretores escolares, no momento do recebimento do produto licitado e posteriormente pelo Gestor do contrato, nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, **o Sr. Ewerton Corrêa Cardoso, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX,** dando ciência à empresa Contratada, para com autoridade exercer, como representante da Contratante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e da execução contratual, competindo-lhe entre outras atribuições, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

4.15.1 Compete ao Gestor do Contrato:

a) Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do **caput** do art. 19 da Lei Federal nº 14.133/2021;
b) Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
c) Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
d) Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;
e) Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos.
f) Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;
g) Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;
h) Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

i) Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;
j) Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

4.15.2 Compete ao Fiscal Técnico:

a) Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;
b) Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
c) Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
d) Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
e) Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;
f) Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;
g) Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;
h) Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;
i) Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e
j) Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

4.16 Caso os prazos sejam descumpridos a empresa sofrerá as sanções previstas no Edital, bem como todas as outras implicações e efeitos por descumprimento de cláusula contratual prevista na legislação vigente.

4.17 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.18 O recebimento definitivo do objeto desta licitação, não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei 14.133/2021 e alterações, pela má qualidade que venha a ser constatada durante o uso, dentro do prazo de validade, dos produtos fornecidos.

4.19 A fiscalização do fornecimento oriundo do presente contrato em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades contratuais e legais bem como dos danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos próprios ou de terceiros.

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 191

CLÁUSULA QUINTA – DOS LOCAIS DE ENTREGA

5.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue de acordo com a planilha a seguir, realizada (PONTO A PONTO), nos 66 pontos de entrega, pertencentes ao Município de Ferraz de Vasconcelos.

UNIDADES	ENDEREÇOS
CEI Pequeno Aprendiz	Rua Sebastião de, R. Jorn. Sebastião Souza Lemos, 200 – Jardim Pérola – Ferraz de Vasconcelos – SP, 08544-400
EMEB Mário Cosiello Cosiello	R. Raimundo Magrini, 138 – Jardim Helena, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08544-300
EMEB Bruna Belloni	Rua Tito Temporim, 684 – Jd. Temporim
EMEB Geraldo Silva	Rua Benedito Pereira Camargo, 11 – Jd. Temporim
CEI Pastorinhas	R. Célso Santana, 201 A – Jardim São João, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08545-110
APAE	R. das Margaridas, 232 – Vl. Margarida, Ferraz de Vasconcelos- SP, 08543-220
EMEB Elias Sleiman	Rua Pedro Fornasaro, SN – VL. Margarida
CEI Nova Vida II	R. das Orquídeas, 199 – Vila Santa Margarida, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08543-280
EMEB Ilda Teresa	R. José Mazuca, 230 – Vila Santa Margarida, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08543-160
EMEB Maria Madalena	Rua Luiz Zandrini, 20 – Jd. Luiz Mauro
EMEB Halim Abissamra	Rua Jacira Teixeira Camargo, SN – VL. Arbame
EMEB Elias Andere	Rua Jacira Teixeira Camargo, SN – VL. Arbame
EMEB Maria Horvath	Rua Carlos de Carvalho, 150 – Jd. São João
EMEB Maria Margarida	Rua Nicola Gaglioti, 580 – VL. Santa Margarida
EMEB Sylvia da Silveira	Rua Stella Mazzuca, 415 – VL. Santa Margarida

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 192

EMEB Dr. Joracy Cruz	Rua Jose Pereira, 60 – Jd. Freire
EMEB Nurimar Martins	Av. dos Multirantes, SN – Jd. Itajuíbe
CEI OIAEU I	R. Getúlio Vargas, 355 – Vila Romanopolis, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08500-110
CEI Laços Eternos	Rua Venezuela, 49 – Jardim Melilo, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08505-580
CEI José Pereira Santos	Av. Dom Pedro II, 1111 – Jardim Rodrigues Alves, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08505-400
CEI OIAEU II	R. Mal. Deodoro da Fonseca, 207 – Vila Romanopolis, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08529-130
EMEB Gustavo Zanchetta	Rua Roberto Cavazana, 51 Pq São Francisco
EMEB Pref. Pedro Paulo Paulino	R. David de Rogatis – Parque São Francisco, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08527-140
CEI SEMEAR II	Av. Luiz Antônio de Paiva, 123 – Vila Jamil, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08525-000
CEI Nova Vida III	Av. Gov. Jânio Quadros, 1303 – Parque São Francisco, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08526-000
EMEB Myriam Alckimin	Rua Rafael Anunciato, 255 – Jd. Castelo Branco
EMEM Helmuth Hans L Baxmann	Av. Imperial, 65 – Pq. São Francisco
EMEB Sara Tineue	Rua David Rogatis, 310 – Pq. Dourado
EMEB Luciano Poletti	Rua Floriano Peixoto, 1276 – Jd. São Luiz
EMEB Antonio Schiavinati	Rua Luiz Ramalho, 530 – VL. São Paulo
EMEB Maria Andena	Rua Pedro Leite, 284 – VL. Andeyara

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 193

EMEB Maria da G. F. Glória Leite	Av. Santos Dumont, 1623 - Tanquinho
CEI Nova Vida I	R. Bruno Altafim, 155 – Vila Correa, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08501-160
EMEB Raimundo Francisco	Rua Dom João VI, 000450
CEI Esperança de Sião	R. Prudente de Morais, 118 – Vila Correa, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08502-230
EMEB Elvino Teixeira	Rua Miguel Dib Jorge, 508 – Jd. Castelo
EMEB Alcides Cardoso	Av. XV de Novembro, 2401 – Jd. Yone
EMEB Neusa da Silva	Av. Ibrahin Tanios Abi Chedid, 2231 – Jd. Das Flores
EMEB Analivia Pedro	Av. Ibrahin Tanio Abi Chedid, 2221 – Jd. Das Flores
EMEB Gabriel Coelho	Av. dos Autonomistas, 1516 – VL. São Paulo
EMEB Eduardo Santiago	Rua Ayame Yoshikawa, 146 – VL. São Paulo
EMEB Verginia Beserra	Av. Dom Pedro 2, 559 – Vila Romanopolis
EMEB Ruy Coelho	Rua Julio Mesquita, SN – Jd. San Giovanni
EMEB Adelino Gomes	Av. Dom Pedro II, 277 - Centro
EMEB Antônio Bernardino Corrêa	Rua Jorge Tibiriça, 440 – VL. Correa
EMEB Roberto Andere	Rua Benedito Leite, 381 – VL. Correa
EMEB Prof. Angelo Castello	Rua Miguel Dib Jorge, 579 – Jd. Castelo
EMEB José Sebastião	Rua Manuel Sebastião, 10 – Chácara Reunidas Guaio
EMEB Mario Martinelli	Rua Miguel Dib Jorge, 147 – Jd. Castelo
CEI Ilda Maria Tereza	R. Bom Jesus, 202 – Vila Andeyara, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08531-110

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 194

EMEB Thomaz Alckim	Rua Prefeito Takumi Koike, 77 – Núcleo Itaim
EMEB Oliveira Laet	Av. Treze de Maio, 120 – VL. Andeyara
CEI Nova Vida IV	Rua Benedicta Leite Sebastião, 3 - Tanquinho
EMEB Maurice Bou Assi	Rua Estrada dos Bandeirantes, 746 – Jd. Angelina
EMEB Francisco Farias	Rua Borbagato, 08 – Jd. Rosana
EMEB Hugo Mazzuca	R. Expedito Francisco da Silva, SN – Jd. Castelo Branco
EMEB Rosa Ferrari	Av. Suzana Arlow, 150 – VL. Santo Antonio
CEI Olhos do Rei	Rua José Augusto de Carvalho, 45
EMEB Davi Ferreira	Rua Tapiras, 50 – VL. Sto Antonio
CEI SEMEAR I	R. Leonor Barroso de Carvalho, 124 – Jardim Julio de Carvalho, Ferraz de Vasconcelos – SP, 08535-000
EMEB Silvino Antunes	Rua Aimorés, 301 – VL. Santo Antônio
EMEB Alfredo Froes	Rua Guarani, 359 – VL. Sto Antonio
EMEB Primorosa Jorge	Rua Tapiras, 100 – VL. Santo Antonio
EMEB Prof. Diocésio de Menezes	Rua João Canzi, 311 – Núcleo Itaim
EMEB Abilio Secundino Leite	Rua do Vereador, 99 – Jd. TV
Maria Inês B Camilo Gurgel	Rua Prefeito Takumi Koike, 77 – Núcleo Itaim
CEDAE – Centro de distribuição de alimentação escolar	Rua Euclides da Cunha, 70 - Jardim São Giovani

5.2 Os locais de entrega do objeto poderão ser os informados acima ou qualquer outro lugar constante na(s) Ordem(ns) de Serviços, dentro do Município de Ferraz de Vasconcelos.

CLÁUSULA SEXTA - SUBCONTRATAÇÃO

6.1 A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão do ajuste.

Nota explicativa: A subcontratação apenas se mostra cabível quando o objeto a ser licitado comporta execução complexa, de modo que alguma fase/etapa/aspecto requeira a participação de terceiros em razão do princípio da especialização e da concentração de atividades, o que não é o caso da situação em análise. Dessa forma, compreendeu-se que as empresas do ramo especializado isoladamente poderão deter as condições necessárias, inclusive de capacitação e aptidão técnica para executar satisfatoriamente o objeto. Por essa razão, resta vedada a subcontratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

7.1 O valor total da contratação é de R$ XXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXX).

7.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

7.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

7.4 Após o aceite do relatório de fornecimento, a CONTRATADA deverá encaminhar ao CONTRATANTE (Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos) a Nota Fiscal ou Fatura correspondente ao período de execução dos serviços, as quais deverão ser autuadas através do Departamento de Gestão Documental.

7.4.1 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de autuação do processo administrativo, devidamente atestada pela Unidade da Gestão Documental, por meio de recolhimento dos preços públicos práticos pela própria CONTRATADA.

7.4.2 As notas fiscais ou faturas deverão ser emitidas pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição de CNPJ/MF apresentado nos documentos de habilitação e proposta de preço, não se admitindo notas fiscais ou faturas emitidas com outro CNPJ/MF, mesmo aquele de filial ou da matriz.

7.4.3 O pagamento será efetuado por meio de ordem de bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, após a entrega dos produtos ou verificação dos serviços executados pelas Pastas Gestoras, as quais deverão emitir laudo de liberação de pagamento e ordenamento das despesas em face de execução.

7.4.4 O CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas,

ressarcimentos ou indenização devidas pela CONTRATADA.

7.4.5 Havendo erros ou imperfeições na(s) Nota(s) Fiscal(is) de serviços ou faturas ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, aquela(s) será(ão) devolvida(as) e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

.

7.4.5.1 Na hipótese acima, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou representação da(as) Nota(as) Fiscal (is) de serviços ou faturas, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

7.4.6 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou fatura as informações do certame licitatório homologada, assim como, do contrato administrativo vigente, além de informações como nota de empenho, mês de referência da prestação de serviço ou fornecimento do objeto contratado, especificação do fabricante, marca, quantitativo, preço unitário, preço total, e informações bancária da conta corrente para ordem bancária.

7.4.7 Caso venha a ocorrer atrasos no pagamento dos valores devido, por culpa exclusiva da Administração Pública Municipal, a CONTRATADA terá o direito à aplicação de compensação financeira.

7.4.7.1 Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice da caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% - “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.

7.4.7.2 O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA, sendo que a sua análise para pagamento dependerá da disponibilidade orçamentário-financeira do município.

7.5 Em conformidade com a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n° 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores, os órgãos da administração pública direta municipal, inclusive suas autarquias e fundações ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, conforme tabela de retenção constante no Anexo XV do edital.
7.5.1 Pertence ao munícipio a titularidade das receitas arrecadadas a título de Imposto de Renda Retido na Fonte incidente sobre os valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a Pessoas Físicas ou Jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, conforme disposto nos artigo 158, inciso I e 157, inciso I da Constituição Federal.

7.6 Serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para o objeto licitado e/ou processo de contratação, conforme Instrução Normativa RFB 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la. Cabendo a empresa CONTRATADA o destaque destes impostos no corpo das notas fiscais emitidas.

7.6.1 Não haverá a retenção prevista no subitem 7.6 caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuintes (SIMPLES), instituído pela Lei n° 9.317/96, ou encontra-se em uma das situações elencadas no Artigo 4° da Instrução Normativa RFB n° 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la.

7.6.1.1 As entidades contratadas e enquadradas no subitem 7.6.1 deste instrumento deverão apresentar junto a cada nota fiscal emitida, respectivamente conforme seu enquadramento, a declaração constante no Anexo XVI do Edital para fins de não retenção do IR na fonte.

7.7 Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir documentos fiscais em conformidade com as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB n° 1.234 de 2012 e suas alterações, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionadas no subitem 7.5

7.7.1 Havendo erro no documento de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

7.7.2 Os documentos fiscais emitidos em desacordo, caso não possam ser substituídos ou retificados por meio de Carta de Correção e para fins exclusivos de indicar a retenção, igualmente incorrerão na retenção do Imposto de Renda, na forma prevista.

7.8. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTES (art. 92, V)

8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

8.2 Na hipótese de prorrogação contratual, após o decurso do prazo inicialmente contratado, os preços serão reajustados anualmente, utilizando-se como base a variação do índice IPCA/IBGE, ou outro índice a ser definido pela Secretaria Municipal da Fazenda, apurado no período, tomando-se como data-base o orçamento estimado.

8.2.1 Será improcedente e sem efeito o pedido de reequilíbrio econômico financeiro, recomposição de preços ou revisão que utilize como fundamento exclusivamente o escopo do Decreto Municipal n° 6.809 de 31 de julho de 2023.

8.3 O reajuste será realizado por apostilamento.

8.4 Eventuais pedidos de reajuste, repactuação e reequilíbrio econômico-financeiro deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela contratada.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, XIV)

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.4. Acompanhar e fiscalizar execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o artigo 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

9.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

9.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

10.2 Efetuar o fornecimento do objeto, conforme especificações, prazo e local constantes na proposta, no Edital e no Termo de Referência;

10.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

10.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.8 Entregar ao setor responsável pela gestão do contrato, *junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento,* os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; e 6) Documento de Regularidade perante a Fazenda Municipal;

10.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

10.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

10.11 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

10.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.13 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.14 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

10.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação.

10.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10.18 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório;

10.19 Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do produto, bem como as observações às normas técnicas;

10.20 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.21 Deverá a Contratada informar qualquer mudança de endereço, telefone, e-mail ou outros.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 Para assegurar a execução ora pactuada, a CONTRATADA prestou garantia conforme previsão contida no instrumento convocatório, no valor de R$ _____ (_____) equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total deste contrato.

11.2 A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após o término da vigência deste contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

11.3 Se o valor da garantia for utilizado no pagamento de quaisquer obrigações, incluindo a indenização de terceiros, a CONTRATADA será notificada e obrigar-se-á a repor ou completar o seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 5 (cinco) dias, contados do recebimento da referida notificação.

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

11.5 Caso haja a prorrogação do contrato, a validade da garantia deverá ser renovada, de modo a abranger o período total de vigência do contrato.

11.6 Em atendimento ao Decreto Municipal n° 7.011/2024, são condições indispensáveis na apólice de seguro-garantia:

I. Ter a administração pública na condição de beneficiária e a contratada na condição de tomadora;

II. Cobrir no mínimo:

a) prejuízos advindos do não cumprimento total ou parcial do objeto do contrato;

b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quanto aos funcionários incumbidos da execução do objeto.

III. Manter a vigência desde a assinatura do contrato até a extinção das obrigações contratuais do tomador com a beneficiária;

IV. Estipular cláusula em que a seguradora renuncie expressamente aos benefícios do art. 763 do código civil e do art. 12 do decreto-lei 73/1966;

V. Manter o mesmo valor de cobertura desde o início até o final da vigência;

VI. Estipular prazos e condições razoáveis para comunicação do sinistro e exercício dos direitos da beneficiária;

VII. Manter a vigência face a aditivos quantitativos e qualitativos que não alterem o prazo contratual;

VIII. Não prever exclusão de cobertura na hipótese de o tomador praticar ato ilícito, ressalvado o direito regresso.

11.7 Somente se admitirão como seguradoras e prestadoras de fiança as instituições regularmente constituídas, autorizadas a funcionar e aderentes às normas da Susep e do Banco Central, assim aferido nos sítios eletrônicos dos órgãos reguladores.

11.8 A prestação de garantia deve ser cumprida antes da assinatura do contrato ou aditivo, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das demais sanções e consequências decorrentes da recusa à assinatura.

11.9 Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do Contrato ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajuste ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada em até 05 (cinco) dias, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.9.1 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Contratante, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
f) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame
j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o 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);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d" e "e" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa (art. 162), sendo:

i. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

ii. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação ou suplementação;

iii. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do artigo 137 da Lei n. 14.133, de 2021;

iv. Compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto (art. 162, parágrafo único);

v. O fornecimento do objeto em desacordo com as especificações constantes do contrato, ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no presente ajuste sujeitará a Contratada à multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, sem prejuízo da substituição do objeto, e demais sanções aplicáveis.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

12.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (artigo 159).

12.8 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do artigo 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2.O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
13.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
13.3.O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
13.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
13.3.3. Indenizações e multas.
13.4 A CONTRATADA reconhece desde já os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista na legislação referente a licitações e contratos administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

As despesas decorrentes deste ajuste correrão a conta de recursos próprios, cuja dotação orçamentária consignada no Orçamento Municipal é:

S.M. Educação 0081 050100 3.3.90.30.07 05 2820000

S.M. Educação 03823 050100 3.3.90.30.07 95 2820000

S.M. Educação 03821 050100 3.3.90.30.07 95 2850000

S.M. Educação 03768 050100 3.3.90.30.07 01 2200000

S.M. Educação 01257 050100 3.3.90.30.07 05 2850000

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 204

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante.

16.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.5 As alterações às cláusulas ora convencionadas, acréscimos, supressões e eventuais prorrogações, serão procedidas através de aditamentos de acordo com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, devidamente justificada e sempre por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

Está ciente sobre o dever de observação das disposições da Lei Federal n° 13.709, de 14 de Agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não se for por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – OBRIGAÇÕES DE CUMPRIMENTO DAS RESERVAS LEGAIS DE CARGOS

18.1 O contratado obriga-se a cumprir integralmente as exigências legais relativas à reserva de cargos prevista em lei e em normas específicas, especialmente quanto à contratação de pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, em conformidade com o disposto no inciso XVII do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como demais leis correlatas e seus regulamentos.

18.1.1 O contratado deverá comprovar, sempre que solicitado pela Administração, o atendimento às cotas legais, apresentando documentação comprobatória ou declaração formal.

18.1.2 O descumprimento das referidas obrigações poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste contrato e na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais penalidades legais cabíveis.

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 205

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento e eventuais termos aditivos nos termos e condições previstas no artigo 94 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO (art. 92, §1º)

É eleito o Foro da Comarca de Ferraz de Vasconcelos (SP) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem assim, justos e contratados assinam as partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam.

Ferraz de Vasconcelos (SP),_____de_____de 2025.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Ordenador de Despesa

CONTRATADA

TESTEMUNHA

1º NOME_____ RG Nº
2º NOME_____ RG Nº

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 206

ANEXO XIV

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
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, conforme dados abaixo indicados, 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 nº 01/2024** 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: _____

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME/ POR ASSINAR O AJUSTE/ ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE
Nome:_____
Cargo:_____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 207

CPF:_____

Assinatura:_____

RESPONSÁVEL QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela CONTRATADA:
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 Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) 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 Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 208

ANEXO XV

NATUREZA DO BEM FORNECIDO OU DO SERVIÇO PRESTADO E ALIQUOTAS APLICADAS NA RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA DE PESSOA JURÍDICA

NATUREZA DO BEM FORNECIDO OU DO SERVIÇO PRESTADO	PERCENTUAL A SER RETIDO APLICADO AO IRPJ
• Alimentação; • Energia elétrica; • Serviços prestados com emprego de materiais; • Construção Civil por empreitada com emprego de materiais; • Serviços hospitalares de que trata do art. 30 da IN RFB 1234/2012; • Serviços de auxílio diagnóstico e terapia, patologia clínica, imagenologia, anatomia patológica e citopatológica, medicina nuclear, análises e patologias clínicas de que trata o art. 31 da IN RFB1234/2012; • Transporte de cargas, exceto os relacionado no código 8767, art. 5° da IN RFB 1234/2012; • Produtos farmacêuticos, de perfumaria, de toucador ou de higiene pessoal adquiridos de produtos, importador, distribuidor ou varejista, exceto os relacionados no código 8767, art. 5° da IN RFB 1234/2012; Mercadoria e bens em geral. Mercadorias e bens e geral.	**1,2**
• Gasolina, inclusive de aviação, óleo diesel, gás liquefeito de petróleo (GLP), combustíveis derivados de petróleo ou de gás natural, querosene de aviação (QAV), e demais produtos derivados de petróleo, adquiridos de refinarias de petróleo, de demais produtores, de importadores, de distribuidor ou varejista, pelos órgãos da administração pública de que trata o caput do art. 19 da IN RFB 1234/2012; • Álcool etílico hidratado, inclusive para fins carburantes, adquirido diretamente de produtor, importador ou distribuidor de que trata o art. 20 da IN RFB 1234/2012; • Biodiesel adquirido de produtor ou importador de que trata o art. 21 da IN RFB 1234/2012.	**0,24**
• Gasolina, exceto gasolina de aviação, óleo diesel, gás liquefeito de petróleo (GLP), derivados de petróleo ou de gás natural e querosene de aviação adquiridos de distribuidores e comerciantes varejistas; • Álcool etílico hidratado nacional, inclusive para fins carburantes adquiridos de comerciantes varejistas; • Biodiesel adquirido de distribuidores e comerciantes varejistas; • Biodiesel adquirido de produtor detentor regular do selo “Combustível Social”, fabricado a partir de mamona ou fruto, caroço ou amêndoa de palma, produzidos nas regiões norte e nordeste e no semiárido, por agricultor familiar enquadrado no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).	**0,24**

• Transporte internacional de cargas efetuado por empresas nacionais; • Estaleiros navais brasileiros nas atividades de construção, conservação, modernização, conversão e reparo de embarcações pré-registradas ou registradas no Registro Especial Brasileiro (REB), instituído pela Lei n° 9.432 de 08 de janeiro de 1997; • Produtos farmacêuticos, de perfumaria, de toucador e de higiene pessoal a que se refere § 1° do art. 22 da IN RFB 1234/2012, adquiridos de distribuidores e de comerciantes varejistas; • Produtos a que se refere o § 2° do art. 22 da IN RFB 1234/2012; • Produtos de que tratam as alíneas "c" a "k" do inciso I do art. 5° da IN RFB 1234/2012; • Outros produtos ou serviços beneficiados com isenção, não incidência ou alíquotas zero da COFINS e da Contribuição para o PIS/Pasep, observado o disposto no § 5° do art. 2° da IN RFB 1234/2012.	**1,2**
• Passagens aéreas, rodoviárias e demais serviços de transporte de passageiros, inclusive, tarifa de embarque, exceto as relacionadas no código 8850, art. 5° da IN RFB 1234/2012. • Passagens aéreas, rodoviárias e demais serviços de transporte de passageiros, inclusive, tarifa de embarque, exceto as relacionadas no código 8850, art. 5° da IN RFB 1234/2012.	**2,40**
• Transporte internacional de passageiros efetuados por empresas nacionais	**2,40**
• Serviços prestados por associações profissionais ou assemelhadas e cooperativas	**0,00**
•Serviços prestados por bancos comerciais, bancos de investimento, bancos de desenvolvimento, caixas econômicas, sociedades de crédito, financiamento e investimento, sociedades de crédito imobiliário, e câmbio, distribuidoras de títulos e valores mobiliários, empresas de arrendamento mercantil, cooperativas de crédito, empresas de seguro privados e de capitalização e entidades abertas de previdência complementar; •Seguro saúde.	**2,40**
• Serviços de abastecimento de água; • Telefone; • Correio e telégrafos; • Vigilância; • Limpeza; • Locação de mão de obra; • Intermediação de negócios; • Administração, locação ou cessão de bens imóveis, móveis e direitos de qualquer natureza; • Factoring; • Plano de saúde humano, veterinário ou odontológico com valores fixos por servidor, por empregado ou por animal; • Demais serviços.	**4,80**

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 210

ANEXO XVI

DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELAS EMPRESAS DO SIMPLES NACIONAL

(essa declaração deverá ser apresentada pela empresa contratada que se enquadrar no Simples Nacional a cada nota fiscal emitida)

À
Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos
Secretaria Municipal da Fazenda

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n° XXXXXXXXXX, DECLARA à PREFEITA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, para fins de não incidência na fonte do IRPJ, a que se refere o art. 64 da Lei n° 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I. Preenche os seguintes requisitos:

a) Conserva em boa ordem, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;

b) Cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II. O signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e à PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo no disposto no art. 32 da Lei n° 9.430 de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrerem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art 299 do Decreto-Lei n° 2.848 de 7 de dezembro de 1940 – Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1° da Lei n° 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data .....

Assinatura do Responsável

OBS: A presente declaração poderá ser substituída pela identificação da condição de "Simples Nacional" em nota fiscal ou pela Certidão de Simples Nacional.

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 211

ANEXO XVII - LAUDO DE ACEITABILIDADE DAS AMOSTRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
PREGÃO ELETRONICO N° 18/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 22.447/2024

OBJETO: FORNECIMENTO DE ITENS ESTOCÁVEIS DA MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO PARA O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

LICITANTE:_____				
LOTE 01				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Farinha de mandioca				
Farinha de milho amarela				
Farinha de trigo				
Fubá de milho				
Mistura para o preparo de kibe				
Mistura para torta salgada				

LICITANTE:_____				
LOTE 02				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Açúcar cristal				
Arroz agulhinha				
Cacau em pó				
Extrato de tomate				
Feijão carioca				
Molho de tomate				
Óleo de soja refinado TIPO 1				
Sal refinado extra iodado				

LICITANTE:_____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 212

LOTE 03				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Macarrão parafuso				
Macarrão integral tipo fusilli				
Massa alimentícia mista com vegetais				

LICITANTE:_____				
LOTE 04				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Biscoito doce tipo Maria				
Biscoito doce tipo maisena				
Biscoito doce tipo maria integral				
Biscoito rosquinha sabor chocolate				
Cereal de milho sem açúcar				

LICITANTE:_____				
LOTE 05				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Leite em pó integral				
Leite integral – uht 1 litro				

LICITANTE:_____				
LOTE 06				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Alimento com soja rico em vitaminas e minerais				
Alimento com soja rico em vitaminas				
Fórmula infantil				
Fórmula infantil anti-regurgitação				
Fórmula infantil de composto lácteo com óleos vegetais				
Fórmula infantil de partida com prebióticos				
Fórmula infantil de seguimento com ferro e prebióticos				

PREFEITURA DE
Ferraz de Vasconcelos
Estado de São Paulo

Proc. 22.447/2024
FLS: _____
Visto: _____

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025 – PROCESSO Nº22.447/2024 FLS. Nº 213

LICITANTE:_____				
LOTE 07				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Bolinho zero açúcar sabor baunilha e recheio de morango				
Muffin de banana e sabores orgânico				
Pão integral fatiado				
Pão tipo bisnaguinha integral				

LICITANTE:_____				
LOTE 08				
ITENS	**Unid.**	**ATENDE**	**NÃO ATENDE**	**OBS:**
Iogurte com preparado de uva verde				
Iogurte de morango zero lactose				
Leite fermentado desnatado e adoçado				
Requeijão sem lactose				

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente Edital e nos seus anexos.

Data:- _____

COMISSÃO DE ANALISE DE AMOSTRA:

Nome:_____RG:_____

Nome:_____RG:_____

Nome: _____ RG:_____