



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO**, no uso de suas atribuições, torna público, que fará realizar a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **Menor Preço Unitário**, para **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas**, no(a) Paço Municipal "João Felix de Mendonça" - Avenida São João nº. 72 - Centro. Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, no endereço acima mencionado, no dia **19/05/2026 até às 08:00**, quando será realizada a sessão pública de abertura.

O processo será regido pelas disposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, pela Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, e da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente Edital o **Registro de Preços** objetivando a **Aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas**, para futuras entregas parceladas.

2. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

2.1. A existência de **preços registrados** não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.2. O prazo de entrega/execução do(s) produto(s) e/ou serviço(s) será o especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste, a contar da emissão da respectiva nota de empenho e confirmação de pedido.

2.3. A **empresa vencedora** deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cota mínimas ou máximas, para remessa do produto/serviço, sendo que as quantidades mencionadas no **Anexo I** deste edital, são estimadas para 01 (um) ano.

2.4. Além do transporte e entrega nos locais designados pelo Município, conforme **Anexo I**, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar o produto em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

2.5. Para todos os itens serão avaliados os acondicionamentos dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos ou produtos com aparência duvidosa farão com que os produtos não sejam aceitos.

2.6. Não serão aceitos na entrega/execução, produtos de marcas ou serviços diferentes daqueles constantes na(s) proposta(s) vencedora(s). No caso de propostas que apresentarem mais de uma marca para um único item, em se tratando de produtos, o Município reserva-se o direito de escolher a que melhor lhe convier.

2.7. Verificada a desconformidade de algum dos produtos/serviços, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.



2.8. Toda e qualquer entrega/execução de produto ou serviço fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os produtos/serviços, o que fará(ão) prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo serem aplicadas também às sanções previstas no item 13 deste edital.

3. LOCAL, DATA E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1. Para participação no certame, a licitante, além de atender aos dispositivos deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em dois envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:-

AO MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO/SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026
ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

AO MUNICÍPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO/SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026
ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

3.2. A abertura desta licitação ocorrerá no dia **19/05/2026, às 08:00**, no(a) Paço Municipal "João Felix de Mendonça" - Avenida São João nº. 72 - Centro, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº. 01 - Proposta de Preços e nº. 02 - Documentos de Habilitação, ao Pregoeiro, bem como a **DECLARAÇÃO, em separado**, dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que **preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital (Anexo II)**, junto do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.1.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante poderá fazer-se presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante legal, conforme instruções abaixo.

4.2. O Credenciamento da licitante deverá ser da seguinte forma:-

I - No caso de o representante ser **sócio-gerente ou diretor da empresa**, o mesmo deverá apresentar **munido da cédula de identidade**, o registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social (conforme subitem 7.1.1.);

II - Caso o representante **não seja sócio-gerente ou diretor**, o seu credenciamento far-se-á mediante:-

a) Carta de Credenciamento (conforme modelo do Anexo III), outorgada pelo representante legal da empresa, cuja comprovação será através da apresentação, antes da abertura dos envelopes propostas, do registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.1, ou

b) Instrumento Público de Procuração, que conceda ao representante, poderes legais, ou



c) **Instrumento Particular de Procuração**, que conceda ao representante, poderes legais, sendo que:-

1. Se for concedido **por sócio-gerente ou diretor**, esta condição deverá ser comprovada conforme descrito no subitem 4.2.I.;

2. Se for assinada por outra pessoa, que **não seja sócio-gerente ou diretor**, a mesma deverá ter poderes para assinar o referido documento, sendo que a comprovação far-se-á através dos documentos que comprovem tal condição.

III - No caso da participação da licitante **sem representante legal**, a mesma deverá apresentar Registro Comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.I.

4.3. O Credenciamento, juntamente com os documentos de sua comprovação, autenticados, conforme subitem 18.7, não será devolvido e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão, fora dos envelopes de preços e da documentação.

4.4. O Pregoeiro poderá, no curso da sessão pública de pregão, consultar o Cadastro da licitante junto ao Setor de Licitações, para comprovar os poderes do Credenciamento e/ou Procuração.

4.5. Quando os envelopes forem enviados pelo correio ou outro meio que não seja o seu representante legal, deverão os mesmos estar de posse do Pregoeiro no horário estabelecido neste Edital para abertura da licitação, sob pena de não participar da licitação.

4.6. Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo lote, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item/lote.

4.6.a. O representante munido da Cédula de Identidade deverá apresentar **um credenciamento para cada empresa que irá participar do certame**, nos termos dos subitens 4.2 e 4.3. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

4.7. Tanto na Credencial como no Instrumento de Procuração (Público ou Particular) deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

4.8. No momento do credenciamento, a licitante que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar, **fora dos envelopes, declaração** de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme Anexo VII), assinada por **representante legal** e por **contador ou técnico** contábil da empresa.

4.8.1. A declaração citada no subitem anterior deverá conter o número de inscrição do profissional no Conselho Regional de Contabilidade – CRC e a assinatura do mesmo.

5. PROPOSTA DE PREÇO – Envelope nº. 01

A licitante deverá apresentar a proposta em 1 (uma) via (**original ou cópia autenticada em cartório**).

5.1. A proposta deverá ser entregue em envelope lacrado e poderá ser apresentada no **Anexo IV (Formulário Padrão Para Preenchimento da Proposta)**, devendo ser preenchida por meio mecânico, sem emendas, rasuras



ou entrelinhas, **datada e assinada por representante legal da empresa**. A proposta deverá apresentar também a **razão social, o nº. do CNPJ** da licitante e o **nome completo de seu signatário**.

5.1.1. No caso da licitante apresentar a proposta de preço em formulário próprio, deverá obedecer ao descritivo dos itens, quanto à ordem, quantidades e características do mesmo.

5.2. A proposta deverá conter **PREÇO UNITÁRIO E TOTAL**, ou seja, a soma das multiplicações das quantidades dos itens pelos respectivos preços unitários (*conforme as unidades e as quantidades mencionadas no Anexo IV*), **expresso em reais, com 2 (duas) casas decimais, à vista**, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento.

5.3. A licitante deverá informar em sua proposta a **MARCA**, em se tratando de produtos.

5.4. O **prazo de entrega/execução** do objeto será o especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste.

5.5. Declaração expressa de prazo de validade da proposta, não inferior a **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de abertura do presente processo licitatório, bem como, que 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.

5.6. Local de entrega conforme especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste.

5.7. Nos preços propostos serão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os produtos/serviços, objeto desta licitação.

5.7.1. Entende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, fornecimento de mão-de-obra especializada, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material, de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

5.7.2. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos produtos/serviços, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

5.8. Nos termos do § 1º, do artigo 58 da Lei nº. 14.133/21, para participação neste certame, deverão os licitantes prestar a garantia de proposta, nas mesmas modalidades e critérios previstos no §1º do art. 96 desta Lei, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação, ou seja, apenas considerando o(s) lote(s)/item(ns) para os quais deseja concorrer, como condição de participação neste certame licitatório, sendo que o comprovante deverá integrar, obrigatoriamente, o Envelope nº 01 – “PROPOSTA DE PREÇO”.

5.8.1. O prazo de validade de qualquer garantia prevista neste item deverá ser, no mínimo, o mesmo prazo da validade da proposta.

5.8.2. Caso a garantia prestada seja efetuada em dinheiro, o recolhimento dar-se-á por depósito, na conta corrente nº 130.028-8, agência 0937-7, do Banco do Brasil, firmando recibo de depósito do banco, servindo



este como comprovante da garantia, sendo que a mesma deverá ser efetuada, no máximo, até o horário de início da sessão pública.

5.8.3. Os títulos da dívida pública, somente serão aceitos como garantia, desde que emitidos sob forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definição do Ministério da Fazenda. A garantia das licitantes consideradas inabilitadas será restituída mediante solicitação, feita por escrito, junto com a via original do recibo do recolhimento, após decorrido o prazo para interposição de recursos ou após o julgamento dos recursos e ações judiciais eventualmente interpostos.

5.8.4. As licitantes consideradas habilitadas, mas que tenham sido excluídas das fases subsequentes do certame em razão de desistência, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro, bem como as licitantes desclassificadas deverão solicitar a restituição desta garantia/caução após o decurso do prazo para interposição de recursos ou após o julgamento dos recursos e ações judiciais eventualmente interpostos.

5.8.5. A garantia prestada pela licitante vencedora e pelas demais classificadas será restituída, mediante solicitação escrita e após o decurso do prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato com a empresa vencedora deste certame.

5.8.6. Poderá perder o direito à restituição da caução, com reversão do valor para os cofres públicos municipais, a licitante vencedora que não oferecer as garantias exigidas para a assinatura do contrato ou que se recusar a assiná-lo no prazo em que para tanto for convocada, por escrito, pela Prefeitura Municipal de José Bonifácio - SP, como quitação das multas estabelecidas neste Edital.

5.8.7. Em se tratando da modalidade Seguro-Garantia, juntamente com a apólice emitida, deverá constar, obrigatoriamente, o comprovante de pagamento do referido documento.

5.9. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexecutáveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas.

5.10. Não serão levadas em consideração quaisquer vantagens não previstas neste edital.

5.11. A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5.12. Juntamente com a proposta escrita, a proponente **deverá apresentar mídia** (pen drive) com a **cotação na forma eletrônica** que será gerada mediante arquivo e aplicativo a ser acessado junto ao endereço eletrônico ***licitacao.josebonifacio.sp.gov.br/comprasedital***.

6. DO PROCEDIMENTO

6.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, à autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.



6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada de maior preço, até a proclamação da vencedora.

6.4. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços maiores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida à ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.6.1. A diferença entre cada lance será convencionada entre o Pregoeiro e os participantes. Sendo que valor ajustado poderá ser modificado durante a sessão, sempre que for constatada esta necessidade, objetivando a agilidade ou adequação no andamento do processo.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 13 deste edital.

6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o **Menor Preço Unitário** desde que a proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço máximo aceitável.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:-

- a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c) afrontem qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 5;
- d) contiverem opções de preços alternativos ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

6.13.1. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital,



serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurado, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas e as empresas de pequeno porte.

6.15.1. Entende-se como empate ficto àquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

6.16. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:-

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa ou a empresa de pequeno porte convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 6.15.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

6.17. Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte satisfizer as exigências do subitem 6.15 será declarado vencedor o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

6.18. O disposto nos itens 6.15 a 6.17, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

6.19. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.20. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecidas previamente junto ao Setor de Licitações deste Município, conforme subitem 18.1 deste edital.

6.21. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope nº. 02

A documentação deverá ser apresentada, em envelope lacrado, em 1 (uma) via, original ou cópia autenticada por Tabelião ou, previamente, pelo pregoeiro ou por servidor da equipe de apoio, conforme subitem 18.7, ou publicação em órgão de imprensa oficial, os seguintes documentos:-

7.1. Habilitação Jurídica

I - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de



documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e no caso de empresa individual, **registro comercial, em vigor**.

a) A licitante poderá apresentar a versão consolidada do documento solicitado no subitem 7.1.I, devendo vir acompanhado de todas as alterações **posteriores**, caso houver.

b) Ficará dispensada do documento solicitado no subitem 7.1.I, a licitante que já o tiver apresentado, no presente certame, para fins de comprovação junto ao credenciamento.

c) Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem, além de toda a documentação exigida, o ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social.

II - Declaração da licitante, sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública (conforme modelo do **Anexo VI**), assinada por representante legal da empresa.

III - Declaração de que 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. (conforme modelo do **Anexo VIII**)

7.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

I - Prova de Inscrição do CNPJ – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica.

II - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação da Certidão de **Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, em vigor**.

III - Prova de Regularidade com a Fazenda **Estadual (débitos inscritos e/ou não inscritos), em vigor**.

IV - Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal, em vigor**, conforme legislação tributária do Município expedidor da empresa que ora se habilita para este certame.

V - Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, **FGTS, em vigor**, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

VI - Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social, **INSS, em vigor**, demonstrando a situação regular relativa aos encargos sociais instituídos por lei.

VII - Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, **CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em vigor**.

VIII - Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (conforme modelo do Anexo V), assinada por representante legal da empresa.

IX - A licitante que se enquadrar no regime diferenciado e favorecido, previsto na Lei Complementar nº. 123/06, e que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal, disposta nos subitens 7.2.II a 7.2.VII deste edital, terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

IX.a - O prazo citado no subitem 7.2.IX deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a



critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

IX.b - O benefício de que trata o subitem 7.2.IX deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal, ainda que possua alguma restrição.

IX.c - A não-regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades neste edital.

7.3. Habilitação Econômico-Financeira

I - Certidão negativa de feitos sobre falência, em vigor, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. As certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

7.4. Os documentos expedidos pela *Internet* poderão ser apresentados em **forma original** ou, **cópia reprográfica sem autenticação**. Entretanto, estarão sujeitos a verificação de sua autenticidade por meio de consulta realizada pelo Pregoeiro.

7.5. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes à **matriz ou à filial (razão social e CNPJ)** da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Entretanto, serão aceitos para efeito de habilitação documentos emitidos em nome da matriz e válido para todas as filiais, desde que esta condição esteja expressa.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. No julgamento observar-se-á o disposto na Lei nº. 14.133/2021.

8.2. O Pregoeiro considerará vencedora a proposta de **Menor Preço Unitário**.

8.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e da lei pertinente às licitações.

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

9.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

9.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará as licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9.4. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento



nas condições estabelecidas.

9.5. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio da emissão prévia de nota de empenho de despesa.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso.

10.2. Constará na ata da sessão à síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

10.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 3 (três) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo desta Prefeitura, situado na Avenida São João n°. 72 - Centro, nesta cidade, ou mediante ao encaminhamento no e-mail licitacao@josebonifacio.sp.gov.br e/ou licitacao2@josebonifacio.sp.gov.br, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 3 (três) dias úteis.

11.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no edital até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

11.3. A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

12. DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 60 (sessenta) dias, pela Tesouraria Municipal, após o faturamento dos produtos/serviços.

12.2. Nos pagamentos realizados após a data convencionada, conforme o subitem 12.1, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.



12.3. O pagamento ao fornecedor será efetuado preferencialmente por crédito na conta corrente especificada pelo credor, mantida no Banco do Brasil S/A., exceto os que optarem pelo recebimento mediante expedição de boleto bancário/fatura ou em situações excepcionais, nos termos do Decreto Municipal nº. 3106, de 16 de janeiro de 2020.

13. DAS PENALIDADES

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

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.3. A sanção prevista no inciso I do item 13.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.4. A sanção prevista no inciso II do item 13.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021.

13.5. A sanção prevista no inciso III do item 13.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº. 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 desta Prefeitura Municipal, pelo prazo de 3 (três) anos.



13.6. A sanção prevista no inciso IV do item 13.2. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 13.5., e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

13.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

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

13.10. A aplicação das sanções previstas no item 13.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

13.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 13.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A validade dos preços registrados será de 01 (um) ano, contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O modelo de Ata de Registro de Preços, a ser assinada com a(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação encontra-se anexa ao processo, fazendo parte integrante do mesmo **(Anexo IX)**.

15.2. Na Ata de Registro de Preços estão definidos os critérios para atualização dos preços registrados e as penalidades em caso de inexecução total ou parcial da mesma ou da ordem de fornecimento (nota de empenho).

15.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa ou procurador devidamente acompanhado, respectivamente, do contrato social ou procuração, e cédula de identidade para ambas as hipóteses.

15.4. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de **05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação enviada pelo Município (correspondência com aviso de recebimento e/ou e-**



mail), podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito, durante o seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração. Pela recusa em assinar a ATA, dentro do prazo estabelecido, será imputada a multa de **10%** (dez por cento) sobre o valor proposto, ao licitante vencedor.

16. DOS EMPENHOS

16.1. O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.

16.2. A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer à unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada.

16.3. Na nota de empenho irá constar, **obrigatoriamente**, o número do processo licitatório que deu origem ao registro de preços, o tipo e a quantidade do produto/serviço solicitado, valor(es), local(ais) e prazo de entrega/execução (quando não especificados no edital ou na Ata de Registro de Preços).

17. DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1. O Município realizará durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços, com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens objeto da presente licitação.

17.2. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado (conforme pesquisa realizada), o órgão gerenciador deverá:-

- a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

17.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17.4. Não será permitido, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a concessão de **reequilíbrio econômico e financeiro**.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de José Bonifácio, Setor de Licitações, sito na Avenida São João n°. 72 – Centro – Piso Superior, ou pelo telefone (17) 3245-9205, no horário compreendido entre as 08:00 e 16:00 horas, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

18.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.3. Uma vez iniciada a sessão, não serão admitidas à licitação participantes retardatárias.

18.4. Só terá direito a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar atas, as licitantes ou seus representantes credenciados, o Pregoeiro e equipe de apoio.



18.5. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

18.6. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de telefone móvel e fixo.

18.7. Os documentos apresentados na forma de cópias reprográficas deverão estar autenticados, exceto o disposto no subitem 7.4. A autenticação dos documentos poderá ser feita pelo Pregoeiro ou equipe de apoio mediante apresentação dos originais ou por meio de cartório.

18.8. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125, da Lei nº. 14.133/2021, sobre o valor inicial contratado.

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

18.10. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 165 da Lei Federal nº. 14.133/2021).

18.11. 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.

18.12. A não utilização do registro de preços será admitida no interesse da Administração e nos casos em que as aquisições se revelarem antieconômicas ou naquelas em que se verificarem irregularidades que possam levar ao cancelamento do registro de preços.

18.13. As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação ocorrerá à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura, por programa, projeto, fonte de recursos e elemento de despesa para este exercício e o exercício seguinte.

18.14. Os recursos orçamentários, para fazer frente às futuras aquisições decorrentes da presente licitação, serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

18.15. O Edital e a minuta da Ata de Registro de Preços foram aprovados pela Procuradoria Jurídica do Município, nos termos do art. 53 da Lei nº. 14.133/2021.

18.16. Fica eleito o Foro da Comarca de José Bonifácio para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

18.17. Em cumprimento ao disposto na Lei Municipal nº. 3993, de 11 de abril de 2019, será realizado na sessão pública consulta ao cadastro de pessoas físicas e jurídicas impedidas de contratar com o Poder Público.

18.18. A sessão pública de processamento do pregão será gravada em áudio e vídeo em atendimento ao disposto no § 2º, do art. 17 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

18.19. Informamos, nos termos do Comunicado GP nº. 3/2024 do Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



Paulo, que a Prefeitura Municipal regulamentou a aplicação da Lei Federal nº. 14.133/2021, por meio da edição dos Decretos Municipais nº. 3.520 (<http://leismunicipa.is/Ofqnu>), 3.521 (<http://leismunicipa.is/Ofr48>) e 3.522 (<http://leismunicipa.is/Ofr59>), todos de 22 de março de 2023.

19. DOS ANEXOS

Fazem parte deste processo como anexos:-

- 19.1. **ANEXO I** – Estudo Técnico Preliminar/Termo de Referência;
- 19.2. **ANEXO II** – Declaração de Habilitação;
- 19.3. **ANEXO III** – Modelo de Credenciamento;
- 19.4. **ANEXO IV** – Modelo de Proposta Comercial;
- 19.5. **ANEXO V** - Modelo de Declaração em Cumprimento Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal e ao Disposto no Inciso VI do Artigo 68 da Lei nº. 14.133/2021 (Declaração de Proteção do Trabalho do Menor);
- 19.6. **ANEXO VI** - Modelo de Declaração de Idoneidade;
- 19.7. **ANEXO VII** – Modelo de Declaração de Micro ou Pequena Empresa;
- 19.8. **ANEXO VIII** - Modelo de Declaração de Reserva de Cargos;
- 19.9. **ANEXO IX** – Minuta da Ata de Registro de Preços.

José Bonifácio/SP, 04 de maio de 2026.

DR. MARCELO CATARUCI DE ALMEIDA
Prefeito Municipal



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR/TERMO DE REFERÊNCIA ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas

Aquisição/contratação de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas.

2. Descrição da necessidade

A Prefeitura Municipal de José Bonifácio, Estado de São Paulo, tem como missão planejar, executar e gerir os serviços públicos a nível local/municipal em consonância com princípios determinados pela Constituição Federal de 1988, buscando excelência nas ações direcionadas à integralidade.

A licitação, no caso em questão, é proveniente do seguinte fato: A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento contínuo e eficaz dos diversos setores municipais. Estes alimentos são destinados a atender necessidades básicas e operacionais, proporcionando suporte nutricional e funcional para colaboradores, programas sociais, escolas, unidades de saúde, e outros serviços públicos. Os alimentos são fundamentais para a manutenção dos programas de merenda escolar, que garantem que os alunos recebam refeições equilibradas e nutritivas. A boa alimentação é crucial para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e da saúde geral. Diversos programas sociais municipais, como centros de assistência e abrigos, dependem da aquisição de alimentos para atender pessoas em situação de vulnerabilidade. A oferta de refeições adequadas é um componente crítico para a redução da insegurança alimentar e para o suporte a indivíduos e famílias em necessidade. Alimentos são também destinados às necessidades dos servidores municipais em diversas áreas de atuação. A provisão de refeições adequadas durante o expediente é importante para garantir a produtividade e o bem-estar dos funcionários. Portanto, justifica-se plenamente a necessidade desta aquisição conforme as especificações anexas, com o objetivo de promover um serviço público de qualidade e um suporte social efetivo. Destarte, a aquisição desse tipo de bem/serviço é imprescindível para realização de algumas atividades básicas, indispensáveis e inadiáveis da administração pública municipal, a fim da prestação dos serviços públicos a comunidade.

Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar (ETP), que serve essencialmente para assegurar a viabilidade da contratação além de levantar elementos essenciais que subsidiarão a elaboração do Termo de Referência.

3. Da previsão no plano anual de contratações

A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações, estando alinhado com o Planejamento da Administração.

4. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pela Secretaria Municipal de Administração, sob responsabilidade do(a) Ilustríssimo(a) Secretário(a) Municipal Senhor(a) João Paulo Cazeloto.

5. Descrição dos requisitos da contratação

Trata-se de aquisição/contratação de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços, nos termos da Lei nº. 14.133/2021.



A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

A empresa fornecedora dos produtos/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da contratante, sem custo adicional para a contratante.

Os produtos/serviços deverão ter a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, sem custo à Administração.

Os itens ofertados devem estar, no que couber, em conformidade com as normas e registros exigidos: IBAMA, ABNT, INMETRO etc. compulsoriamente e/ou expressos neste ETP, TR, Edital e anexos.

6. Estimativa das quantidades

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações anteriormente realizadas, considerando, ainda, o efetivamente realizado.

7. Levantamento de mercado

Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente.

Em sede de informação, a pesquisa de mercado foi realizada através de cotações prévias com fornecedores do ramo de atividade do objeto a ser licitado.

7.1. Escolha da alternativa mais vantajosa

A escolha do tipo de solução se baseou em contratações anteriores e levou em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, além de práticas do mercado.

8. Estimativa do valor da contratação

Após encontrar a melhor solução para resolver o problema existente, realizamos busca no mercado, através de consulta a sítios especializados e/ou fornecedores, e constatamos um valor global estimado em conformidade com o quadro de cotação em anexo.

No entanto, o valor indicado acima serve apenas como parâmetro para identificar estimativa de preço para aquisição, e foi realizado em obediência aos requisitos do art. 23, da Lei 14.133/2021.

9. Descrição da solução como um todo

O presente estudo, como já informado, refere-se à: Aquisição/contratação de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas.

A necessidade foi demonstrada no item 2. do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP. Os requisitos da contratação também se encontram elencados no presente ETP.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

A solução para eventual aquisição, será parcelada, sendo a licitação do tipo menor preço por item. Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.



11. Demonstrativo dos resultados pretendidos

Com a aquisição/contratação do(s) bem(s)/serviço(s) proposto(s) temos como resultado pretendido: Fornecer refeições equilibradas para alunos, pacientes e funcionários. Garantir continuidade e economia nos serviços municipais. Apoiar programas sociais e reduzir a insegurança alimentar. Melhorar rendimento escolar e engajar famílias. Melhorar merenda escolar e apoio a abrigos.

12. Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato

É cediço informar que, a presente contratação deverá ser precedida de processo licitatório, em observância a Lei nº. 14.133/2021.

Igualmente, as Secretarias Municipais, seus órgãos e seus respectivos programas realizaram planejamento, tendo por base as suas necessidades e histórico de consumo. A Secretaria de Administração, na qualidade de *mister* instrumental, sistematizou os quantitativos apresentados com o fito de instruir o presente ETP.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. Possíveis impactos ambientais

A presente contratação não gera impactos ambientais diretos.

15. Mapeamento de riscos

Não se aplica no presente caso.

16. Declaração de viabilidade

A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios. Além disso, frisa-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza uma economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente **VIÁVEL**.



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição/contratação de gêneros alimentícios, destinados aos diversos setores municipais, conforme especificações anexas.
- 1.2. As características, especificações e quantitativos do objeto da referida contratação são os constantes da relação em anexo, que faz parte integrante deste.
- 1.3. Para os itens “carnes” os pedidos e entregas poderão ser diários.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento contínuo e eficaz dos diversos setores municipais. Estes alimentos são destinados a atender necessidades básicas e operacionais, proporcionando suporte nutricional e funcional para colaboradores, programas sociais, escolas, unidades de saúde, e outros serviços públicos. Os alimentos são fundamentais para a manutenção dos programas de merenda escolar, que garantem que os alunos recebam refeições equilibradas e nutritivas. A boa alimentação é crucial para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e da saúde geral. Diversos programas sociais municipais, como centros de assistência e abrigos, dependem da aquisição de alimentos para atender pessoas em situação de vulnerabilidade. A oferta de refeições adequadas é um componente crítico para a redução da insegurança alimentar e para o suporte a indivíduos e famílias em necessidade. Alimentos são também destinados às necessidades dos servidores municipais em diversas áreas de atuação. A provisão de refeições adequadas durante o expediente é importante para garantir a produtividade e o bem-estar dos funcionários. Portanto, justifica-se plenamente a necessidade desta aquisição conforme as especificações anexas, com o objetivo de promover um serviço público de qualidade e um suporte social efetivo. Destarte, a aquisição desse tipo de bem/serviço é imprescindível para realização de algumas atividades básicas, indispensáveis e inadiáveis da administração pública municipal, a fim da prestação dos serviços públicos a comunidade.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem fundamento com base na Lei nº. 14.133/2021 e respectivo Estudo Técnico Preliminar - ETP.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Trata-se de aquisição/contratação conforme descrito no item 1. deste termo, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços, nos termos da Lei nº. 14.133/2021.
- 4.2. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.
- 4.3. A empresa fornecedora dos bens/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.
- 4.4. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da contratante, sem custo adicional para a contratante.
- 4.5. Os produtos/serviços deverão ter a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, sem custo à administração.



4.6. Os itens ofertados devem estar, no que couber, em conformidade com as normas e registros exigidos: IBAMA, ABNT, INMETRO etc. compulsoriamente e/ou expressos neste ETP, TR, Edital e anexos.

5. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº. 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

5.2.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

5.2.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

5.2.3. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

5.3. O contratado deverá manter preposto aceito pela administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

5.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato nem restringir a regularização e o uso das obras e das edificações, inclusive perante o registro de imóveis, ressalvada a hipótese prevista no § 2º do art. 121 da Lei nº. 14.133/2021.

5.6.2. Exclusivamente nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a administração responderá solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado.

5.6.3. Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas:

I - exigir caução, fiança bancária ou contratação de seguro-garantia com cobertura para verbas rescisórias inadimplidas;

II - condicionar o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

III - efetuar o depósito de valores em conta vinculada;

IV - em caso de inadimplemento, efetuar diretamente o pagamento das verbas trabalhistas, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;



V- estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

5.6.4. Os valores depositados na conta vinculada a que se refere o inciso III do subitem anterior, são absolutamente impenhoráveis.

5.6.5. O recolhimento das contribuições previdenciárias observará o disposto no art. 31 da Lei nº. 8.212, de 24 de julho de 1991.

5.6.6. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes do serviço.

6. CRITÉRIOS DE FORNECIMENTO, EXECUÇÃO E PAGAMENTO

6.1. O fornecimento poderá ser realizado parceladamente ou integralmente, de acordo com o pedido de compras a ser encaminhado, devendo os produtos, regra geral, serem entregues em até **05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por iguais períodos, desde que requerido e justificado pela empresa fornecedora, quando o prazo poderá ser dilatado.

6.2. O pagamento será realizado no prazo de até 60 (sessenta) dias, contados a partir do recebimento da nota fiscal ou fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

6.4. A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, nos termos do Art. 92, XVI, da Lei nº. 14.133/2021.

6.5. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

6.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

6.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.10. A contratada regularmente optante pelo simples nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006, 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.

7. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. O critério de seleção de fornecedor será obtido através do menor valor ofertado por item.



8. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS/LAUDOS

8.1. As empresas vencedoras deverão entregar em até **02 (dois) dias úteis** após encerramento da sessão, 01 (uma) amostra (da mesma marca) dos itens que venceram, ambas em embalagem ORIGINAL, em atendimento as especificações técnicas descritas neste Edital.

8.2. As amostras deverão ser entregues com carta-protocolo em papel timbrado, em duas vias.

8.3. As amostras deverão ser entregues para a Nutricionista Responsável, no Setor de Alimentação e Nutrição "Georgino Faustino Pinto", localizado na Avenida Manoel da Silva Oliveira nº. 280, Vila Saudade, no horário das 07h00 as 13h00.

8.4. As embalagens das amostras deverão ser etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão e com o número do item/lote.

8.5. Para os licitantes que apresentem proposta para item(ns) cuja descrição abranja mais de um sabor, deverão ser apresentadas amostras para todos os sabores elencados, a fim de possibilitar variedade na composição do cardápio.

8.6. O resultado da análise das amostras será divulgado em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da entrega das amostras, mediante publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município. Caso a amostra não seja aprovada serão convocados os próximos classificados para apresentação das amostras, mediante publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município, ficando sob a responsabilidade dos licitantes o acompanhamento das referidas publicações.

8.7. ANÁLISE DAS AMOSTRAS - As amostras deverão ser de única MARCA para cada item e compatível com todos os sabores elencados.

8.8. As amostras apresentadas serão submetidas às análises e avaliação pelo departamento responsável pela Alimentação Escolar do Município de acordo com os parâmetros descritos nos respectivos itens e ainda conforme o descrito abaixo:

- Análise EMBALAGEM será avaliada: Material, Resistência/Vedação do Material, Peso, Prazo de Validade;
- Análise ROTULAGEM será avaliada: Ingredientes, Informação nutricional, Registro no órgão competente e Modo de Preparo. Não serão aceitas as informações de data de validade, data de fabricação e lote que não se apresentarem de forma impressa e indelével conforme determina a legislação vigente.
- Análise PRODUTO PRONTO quanto a: sabor, textura, rendimento, odor e aparência de acordo com os parâmetros descritos e a necessidade do Departamento.

8.9. Ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.

8.10. As amostras NÃO serão devolvidas após a análise.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado da contratação é o previsto no relatório anexo, que faz parte integrante deste.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos recursos orçamentários oriundos do orçamento vigente.

11. DOS PRAZOS, LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1. O prazo do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data da sua assinatura ou ordem de serviço, se for caso, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº. 14.133/2021.

11.2. O objeto desta contratação será entregue e/ou executado em local a ser determinado quando do



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



encaminhamento do pedido de compras ou ordem de serviço, conforme segue:

- Setor:- Almoxarifado "Hildebrando Ferreira Pessoa", Endereço:- Avenida João Batista Carreta, nº. 155, Bairro:- Bassan, Cidade:- José Bonifácio/SP, CEP:- 15200-000.
- Setor:- Setor de Alimentação e Nutrição "Georgino Faustino Pinto", Endereço:- Avenida Manoel da Silva Oliveira nº. 280, Bairro:- Vila Saudade, Cidade:- José Bonifácio/SP, CEP:- 15200-000.
- Setor:- Corporação dos Bombeiros, Endereço:- Avenida Rio Branco nº. 380, Bairro:- Centro, Cidade:- José Bonifácio/SP, CEP:- 15200-000.
- Setor:- Fundo Social de Solidariedade, Endereço:- Rua 21 de Abril nº. 482, Bairro:- Centro, Cidade:- José Bonifácio/SP, CEP:- 15200-000.

11.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação pelo órgão recebedor.

11.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°. 25/2026

(Nome da empresa) _____, CNPJ nº. _____, sediada na _____, declara, sob as penas da lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital, do **Pregão Presencial para Registro de Preços n°. 25/2026**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026

_____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, sediada na _____, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, residente e domiciliado na _____, inscrito no CPF sob o nº. _____, detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça às vezes para fins licitatório, confere-os à _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, e inscrito no CPF sob nº. _____, com o fim específico de representar a outorgante perante a Prefeitura Municipal de José Bonifácio, no **Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 25/2026**, podendo assim retirar editais, propor seu credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de fornecimento de produtos ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Localidade e data.

Outorgante

Outorgado



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO IV

FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

Pregão Presencial para Registro de Preços n°. 25/2026

À Prefeitura Municipal de José Bonifácio/SP.

A/C Sr. Pregoeiro

NOME DE FANTASIA:							
RAZÃO SOCIAL:							
CNPJ:							
INSC. EST.:							
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()							
ENDEREÇO:							
BAIRRO:				CIDADE:			
CEP:				E-MAIL:			
TELEFONE:				FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:				TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:				CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:							
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	
TOTAL POR EXTENSO:							

A empresa acima identificada declara que:

- Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
- Validade da proposta em conformidade com o termo de referência e edital.
- Prazo de início de fornecimento/execução de acordo com o estabelecido no termo de referência e no edital.
- Que não possui como sócio, gerente e diretores, servidores da Prefeitura Municipal de José Bonifácio/SP, e ainda cônjuge, companheiro ou parente até terceiro grau.
- Que está de acordo com todos os termos constantes do edital e respectivo termo de referência.
- Que a proposta econômica 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 entrega da proposta.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Observação: Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, COMBINADO COM O INCISO VI DO ARTIGO 68 LEI Nº. 14.133/2021.

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026

DECLARAÇÃO

_____, inscrito no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA**, para fins de cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, combinado com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°. 25/2026

DECLARAÇÃO

_____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, estabelecida a Rua _____, nº. _____, na cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, declara que sua empresa não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 156 da Lei nº. 14.133/2021. Declaro também, que comunicarei qualquer fato superveniente a entrega dos documentos de habilitação, de acordo com as exigências do Edital de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°.25/2026** da Prefeitura Municipal de José Bonifácio/SP.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026

DECLARAÇÃO

A empresa _____, CNPJ nº. _____, sediada na Rua/Av. _____ nº. _____, Bairro _____, Cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, contador ou técnico contábil, DECLARA expressamente, sob as penas da lei, que:-

- a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3.º, da Lei Complementar n.º 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Nome completo, número de inscrição no Conselho Regional de Contabilidade e assinatura do contador ou técnico contábil da empresa



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°. 25/2026

DECLARAÇÃO

_____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, estabelecida a Rua _____, nº. _____, na cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, declara que sua empresa **cumpr**e as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



ANEXO IX

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos ____ dias do mês de _____, do ano de 2026, na sede da Prefeitura Municipal de José Bonifácio, localizada na Avenida São João nº. 72 - Centro, na presença das testemunhas infra-assinadas, compareceram as partes contratantes, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ BONIFÁCIO**, inscrita no CNPJ sob nº. 45.141.132/0001-71, doravante denominada simplesmente **“CONTRATANTE”**, neste ato representada pelo Sr. DR. MARCELO CATARUCI DE ALMEIDA, Prefeito Municipal no efetivo exercício do cargo, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, com sede na cidade de _____, na Rua _____, nº. _____, neste ato representada por seu _____, brasileiro, _____, portador da Cédula de Identidade (RG) nº. _____, inscrito no CPF sob nº. _____, residente e domiciliado na cidade de _____, doravante denominada simplesmente **“CONTRATADA”**, nos termos do art. 82 a 86 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e das demais normas legais aplicáveis e, considerando o resultado do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 028/2026, PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 25/2026**, firmam a presente Ata de Registro de Preços, obedecidas as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021, suas alterações posteriores e as condições seguintes:-

CLAUSULA I – DO OBJETO

1.1. Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para aquisição/execução de produtos/serviços, especificados em anexo, que faz parte integrante do presente.

CLAUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 01 (um) ano, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Nos termos do art. 83 da Lei Federal nº. 14.133/2021, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de José Bonifácio não será obrigado a aquisição, exclusivamente por seu intermédio, os produtos/serviços referidos na Cláusula I, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

2.3. Em cada aquisição decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 25/2026, que precedeu a integra do presente instrumento de compromisso, independentemente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

CLÁUSULA III – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado em até 60 (sessenta) dias, pela Tesouraria Municipal, após o faturamento dos produtos/serviços.

3.2. Nos pagamentos realizados após a data convencionada, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.

CLAUSULA IV – DA ENTREGA/EXECUÇÃO E DO PRAZO

4.1. O prazo de entrega/execução do(s) produtos/serviços será o especificado no termo de referência, que faz parte integrante desta, a contar da emissão da nota de empenho e confirmação de pedido.



4.2. A **empresa vencedora** deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas, para remessa do produto/serviço, sendo que as quantidades mencionadas, são estimadas para 01 (um) ano.

4.3. Além do transporte e entrega nos locais designados pelo Município, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar o produto em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

4.4. Para todos os itens serão avaliados os condicionamentos dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos ou produtos com aparência duvidosa farão com que os produtos não sejam aceitos.

4.5. Não serão aceitos na entrega/execução, produtos de marcas ou serviços diferentes daqueles constantes na(s) proposta(s) vencedora(s). No caso de propostas que apresentarem mais de uma marca para um único item, em se tratando de produtos, o Município reserva-se o direito de escolher a que melhor lhe convier.

4.6. Verificada a desconformidade de algum dos produtos/serviços, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, ou em prazo previamente acordado entre as partes, sujeitando-se às penalidades previstas no edital.

4.7. Toda e qualquer entrega de produto/serviço fora do estabelecido no edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os produtos/serviços, o que fará(ão) prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo serem aplicadas também às sanções previstas em Lei e neste instrumento.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES

5.1. Do Município:-

5.1.1. Atestar nas Notas Fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta Ata, conforme ajuste representado pela Nota de Empenho;

5.1.2. Aplicar à Detentora da Ata penalidades ou sanções, quando for o caso;

5.1.3. Prestar à Detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do empenho;

5.1.4. Efetuar o pagamento à Detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

5.1.5. Notificar, por escrito, à Detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção.

5.2. Da Detentora da Ata:-

5.2.1. Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda;

5.2.2. A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade;

5.2.3. Deverá a empresa manter atualizados os pagamentos decorrentes da contratação (quando ocorrer), como salário de empregados e quaisquer outros, ficando a cargo da mesma a responsabilidade por quaisquer acidentes que possam vir a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, e por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe asseguram;

5.2.4. A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a



terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento;

5.2.5. Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

5.2.6. No valor registrado estão incluídas todas as despesas de fretes, taxas, impostos e seguros, bem como quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o produto/serviço.

CLÁUSULA VI – DAS PENALIDADES

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

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.3. A sanção prevista no inciso I do item 6.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

6.4. A sanção prevista no inciso II do item 6.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021.

6.5. A sanção prevista no inciso III do item 6.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº. 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 desta Prefeitura Municipal, pelo prazo de 3 (três) anos.

6.6. A sanção prevista no inciso IV do item 6.2. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 6.5., e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 6.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

6.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 6.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

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

6.10. A aplicação das sanções previstas no item 6.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

6.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 6.2., será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

6.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 6.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

CLÁUSULA VII – DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

7.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.

7.2. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IPCA, tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

7.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

7.4. Após a aplicação do reajuste, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.



7.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do art. 124, inciso II, alínea d), da Lei nº. 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do contratado.

7.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

CLÁUSULA VIII – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 12 (doze) meses, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

8.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

8.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

8.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

8.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

8.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

8.7.4. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº. 14.133/21.

8.7.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.7.6. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

8.7.6.1. por razão de interesse público; ou

8.7.6.2. a pedido do fornecedor.



CLÁUSULA IX - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação ocorrerá à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura, por programa, projeto, fonte de recursos e elemento de despesa para este exercício e o exercício seguinte.

CLÁUSULA X – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO

10.1. A aquisição dos itens objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, em cada caso, pelo Ordenador da Despesa correspondente, sendo obrigatório informar ao Setor de Compras os quantitativos das aquisições.

10.1.1. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão, igualmente, autorizados pela mesma autoridade, ou a quem está delegar a competência para tanto.

CLÁUSULA XI – DO RECEBIMENTO

11.1. Para o recebimento do objeto desta licitação deverá ser seguido a seguinte forma:-

a) provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na licitação;

b) definitivamente, com a emissão do respectivo Termo de Recebimento, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos contados após o recebimento provisório.

CLÁUSULA XII – DAS COMUNICAÇÕES

12.1. As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle da presente Ata, serão feitas sempre por escrito.

CLÁUSULA XIII – DAS RESPONSABILIDADES E DEVERES DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1. A CONTRATADA fica ciente de que deve estrita obediência aos fundamentos, princípios e regras contidas na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, a denominada Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.

13.2. A CONTRATADA tem ciência de que dado pessoal é a informação relacionada à qualquer pessoa natural identificada ou identificável, considerando-se o dever das partes à proteção dos direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade humana, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.

Parágrafo único. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, sempre tendo por escopo propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

13.3. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade, sigilo dos dados pessoais a que tiver acesso em razão deste contrato, bem como a lhes dar tratamento adequado, nos termos da LGPD e suas alterações e regulamentações posteriores, comprometendo-se a cumprir, inclusive, as eventuais orientações do Controlador e do Encarregado de Dados Pessoais do município CONTRATANTE especificamente ao presente contrato.

§ 1º A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso para fins distintos da finalidade pública para que foram tratados, muito menos utilizá-los sem que haja relação com a execução dos serviços especificados no contrato em referência.



§ 2º Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensável à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação expressa do município CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelas operações de tratamento.

13.4. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o município CONTRATANTE está exposto.

13.5. A CONTRATADA deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar em virtude deste contrato, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo.

§ 1º A CONTRATADA deverá permitir a realização de auditorias ou diligências por parte do município CONTRATANTE em razão das responsabilidades e deveres inerentes à LGPD e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados.

§ 2º A CONTRATADA deverá apresentar ao município CONTRATANTE, sempre que solicitada, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis.

13.6. A CONTRATADA se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados em razão deste contrato, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição ao município CONTRATANTE, sempre que solicitado.

Parágrafo único. A CONTRATADA deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do município CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário ou terceiros das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

13.7. A CONTRATADA não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito do município CONTRATANTE, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

Parágrafo único. Caso autorizada transmissão de dados pela CONTRATADA a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.

13.8. A CONTRATADA deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados.

13.9. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente e de imediato ao fiscal ou gestor do presente contrato a



ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções.

Parágrafo único. A comunicação acima mencionada não eximirá a CONTRATADA das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

13.10. Encerrada a execução do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a CONTRATADA interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo município CONTRATANTE e, em até trinta dias corridos, lavrará uma declaração externando que eliminou completamente os Dados Pessoais a que teve acesso e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal.

§ 1º A declaração a que se obriga a CONTRATANTE, mencionada nesta cláusula, será condição indispensável para liquidação e pagamento dos valores finais a ela devidos e de responsabilidade do município CONTRATANTE.

§ 2º Em não havendo saldo final a ser pago e não observando a CONTRATANTE o prazo previsto no *caput* deste artigo, ser-lhe-á aplicada multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor do contrato por dia de atraso, tendo como limite total da avença celebrada entre as partes, independentemente de ter-se expirado a vigência contratual.

13.11. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional, decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pelo município CONTRATANTE, em face das finalidades pretendidas neste contrato.

13.12. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pelo município CONTRATANTE.

Parágrafo único. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da Lei Federal nº13.709/2018, sem prejuízo da multa contratual estabelecida neste instrumento.

CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços e a proposta da empresa detentora da presente ata.

14.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº. 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA XV – DO FORO

15.1. As partes elegem o Foro da Comarca de José Bonifácio, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença das testemunhas abaixo.



Prefeitura de José Bonifácio SP

Secretaria de Administração
Serviço de Compras e Licitação



MUNICIPIO DE JOSÉ BONIFÁCIO
DR. MARCELO CATARUCI DE ALMEIDA
CONTRATANTE

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA DETENTORA DA ATA)
(representante legal)
CONTRATADA

Testemunhas:-

Nome:

RG.:

Nome:

RG.:



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
------	--------	------------------------------	-----	-----	-------------	-------------

1	223.008.279	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET	POTE	200	30,60	6.120,00
---	-------------	-------------------------	------	-----	-------	----------

Achocolatado em pó diet: O Produto deverá conter em sua formulação: maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiemético, dióxido de silício. Sem glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em potes de 150 a 250 gramas.

2	223.000.014	AÇUCAR CRISTAL C/ 5 KG	PCT	4.000	16,93	67.720,00
---	-------------	------------------------	-----	-------	-------	-----------

Açúcar Cristal: Produto obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio, com teor de sacarose mínimo de 99,2% (noventa e nove virgula dois por cento). Isento de fermentação, sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 5,0 Kg.

3	223.008.280	ADOÇANTE LIQUIDO	FR	240	8,46	2.030,40
---	-------------	------------------	----	-----	------	----------

Adoçante Líquido: Produto de baixa caloria, contendo em sua formulação: água, sorbitol, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, conservantes: ácido benzoico e metilparbano. Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Sem glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto líquido, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em frascos de 100 ml.

4	223.008.803	ALECRIM	PCT	400	3,52	1.408,00
---	-------------	---------	-----	-----	------	----------

Embalagem mínima de 4g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrao para alimentos - CNNPA.

5	223.008.777	ALIMENTO A BASE DE COCO	LT	300	25,26	7.578,00
---	-------------	-------------------------	----	-----	-------	----------

alimento a base de coco sabor original para dietas com restrição a lactose. Lista de ingredientes: água, creme de coco, açúcar, maltodextrina, minerais (calcio e zinco), sal, vitaminas, (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico e goma xantana. Não contém glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme a legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal). O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega, em embalagem tetra pack de 1 litro.

6	223.005.004	AMIDO DE MILHO	KG	900	24,29	21.861,00
---	-------------	----------------	----	-----	-------	-----------

Amido de Milho: Produto derivado do milho pela moagem de seu grão, deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Apresentar sob forma de pó branco devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitos, umidade, bolores, ranço e vestígios de insetos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.

7	223.000.001	ARROZ POLIDO TIPO 1 C/ 05 KG	PCT	7.000	26,60	186.200,00
---	-------------	------------------------------	-----	-------	-------	------------

ARROZ BRANCO - POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), PRODUTO ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE/ LOTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO DE 5 KG POR PACOTE.

APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO (UNIDADE DE MEDIDA PACOTE).

8	223.008.551	AVEIA EM FLOCOS	CX	600	9,89	5.934,00
---	-------------	-----------------	----	-----	------	----------

Produto cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e minerais, isenta de mofos, livre de parasitas e substâncias nocivas à saúde. Contém glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas – sanitárias e de boas praticas de fabricação para estabelecimentos. Elaboradores / Industrializadores de alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de 150g a 200g e estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.

O produto deverá apresentar validade mínima á partir da data de entrega.

9	223.005.182	AZEITE EXTRA VIRGEM C/ 500 ML	UN	1.000	46,57	46.570,00
---	-------------	-------------------------------	----	-------	-------	-----------

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ml

Ingredientes: Azeite de oliva refinado e azeite de oliva virgem.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acidez Máxima: 0,5%. Validade mínima: 12 meses - APRESENTAR AMOSTRA

10	223.008.344	AZEITONA VERDE COM CAROÇO	UN	150	29,23	4.384,50
----	-------------	---------------------------	----	-----	-------	----------

Em conserva, com líquido de cobertura, imersa em salmoura, produzidas de matérias-primas de boa qualidade, isentas de sabores e odores estranhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em vidros de 360 gramas.

11	223.000.194	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	BALC	200	86,57	17.314,00
----	-------------	---------------------------	------	-----	-------	-----------

Azeitona Verde sem Caroço: Em conserva, com líquido de cobertura, imersa em salmoura, produzidas de matérias-primas de boa qualidade, isentas de sabores e odores estranhos, sem a presença de caroço. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em baldes com peso drenado de 2,0 Kg.



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
12	223.005.181	BACON	KG	500	41,57	20.785,00

Bacon: Manta inteira de ácido gorduroso de origem animal comestíveis. Deve estar livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em mantas de aproximadamente 5,0 Kg.

13	223.008.556	BATATA PALHA C/ 500 GRS	PCT	2.000	20,57	41.140,00
----	-------------	-------------------------	-----	-------	-------	-----------

Batata Palha: Batata frita processada. Produto composto por batata in natura, gordura vegetal e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Tipo palha. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitos, umidade, bolores, detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 500 GRS

14	223.000.391	BEBIDA LACTEA	SC	27.000	8,57	231.390,00
----	-------------	---------------	----	--------	------	------------

Bebida láctea fermentada com preparado de morango ou frutas vermelhas, envasada em embalagem branca de polietileno. Contendo soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite e/ou leite reconstituído, xarope de açúcar, amido modificado, polpa de morango, corante natural e fermento lácteo. Deverá ser pasteurizada ou submetida a processo legalmente permitido, de modo a torna-la isenta de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, em embalagem de 800 ml a 1 litro.

15	223.008.672	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE	PCT	3.000	7,49	22.470,00
----	-------------	---------------------------------	-----	-------	------	-----------

Biscoito água e sal sem lactose – embalagem primária de 300 a 400 g zero de gordura trans. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, extrato de malte e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a nta 48 (normas técnicas para biscoitos e bolachas), decreto 12.486 de 20/10/78. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.

16	223.008.704	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO ARGOLA OU TRADICIONAL C/ LACTOSE	PCT	9.000	12,99	116.910,00
----	-------------	---	-----	-------	-------	------------

Biscoito de polvilho contendo lactose, zero glúten, amido modificado de mandioca, óleo vegetal, sal, soro de leite em pó e ovo em pó. Sem adição de corantes e conservantes. Sódio 288 mg e gorduras totais 4,7 g em uma porção de 30g. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiço. Embalagem primária de polietileno contendo 200g, prazo de validade 90 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente.

17	223.008.673	BISCOITO LEITE SEM LACTOSE	PCT	3.000	7,49	22.470,00
----	-------------	----------------------------	-----	-------	------	-----------

Biscoito doce sem recheio sabor leite sem lactose - tipo amanteigado: embalagem 300a 400g, zero de gordura trans. Embalagem de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.

18	223.008.670	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE	PCT	3.000	7,49	22.470,00
----	-------------	------------------------------	-----	-------	------	-----------

Biscoito laminado – maisena sem lactose: biscoito doce obtido pelo amassamento e cozimento de massa constituída por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal serão rejeitados biscoitos queimados, duros ou mal cozidos com sabor residual de gordura ou ardidos. Embalagem primária deverá ser de filme bi orientado polipropileno, atóxico, contendo de 300 a 400g. Prazo de validade: mínima de 6meses, devendo dispor de 75% do prazo de validade no ato da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.

19	223.008.466	BISCOITO POLVILHO SEM LACTOSE	PCT	1.000	11,96	11.960,00
----	-------------	-------------------------------	-----	-------	-------	-----------

Biscoito de polvilho zero lactose, zero glúten, gordura vegetal, sal marinho, ovo e corante natural de urucum. Sem adição de conservantes. Sódio 290 mg e gorduras totais 5 g em uma porção de 30g. Para alérgicos contem derivados de soja. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiço. Embalagem primária de polietileno contendo 100g, prazo de validade 90 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente.

20	223.008.774	BOLINHO INDIVIDUAL CHOCOLATE ZERO AÇUCAR E ZERO LACTOSE	UN	2.000	6,52	13.040,00
----	-------------	---	----	-------	------	-----------

Bolinho individual zero adição de açúcares nos sabores de chocolate, baunilha e cenoura com chocolate. Lista de ingredientes: maltodextrina, amido, soro de leite, sal iodado, sorbitol, ácido cítrico, espessantes carragena, corante inorgânico de dióxido de titânio, conservante de sorbato de potássio, aromatizante sintético idêntico ao natural, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, leite em pó desnatado, maltitol, propionato de sódio. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, de soja e de leite. pode conter centeio, cevada, aveia, amendoim, avelãs e pecãs. Contém glúten. Embalagem primária: Unidade – peso líquido: 40g display (12 unidades), peso líquido: 480g.

21	223.008.732	BOLINHO INDIVIDUAL DIVERSOS SABORES	UN	55.000	3,79	208.450,00
----	-------------	-------------------------------------	----	--------	------	------------

Bolinho individual nos sabores diversos. Lista de ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, óleo de canola, leite integral, cacau em pó ou suco de morango, sal, fermento em pó químico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, aromatizantes, conservadores: propionato de cálcio e sorbato de potássio e emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Contém glúten e lactose. Alérgicos contém leite, ovos e derivados de trigo. Pode conter centeio, cevada, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, soja, gergelim e nozes. Embalagem primária: Unidade – peso líquido: 40 a 50g.



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd.	Valor Médio	Valor Total
22	223.008.773	BOLINHO INDIVIDUAL VEGANO E DIET	UN	1.000	8,32	8.320,00
<p>Bolinho individual vegano e diet nos sabores diversos. Lista de ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,, gordura vegetal, amido, proteína isolada de soja, farinha de linhaça, maltitol, polidextrose, bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido de sódio, aroma idêntico ao natural e edulcorante natural: glicosídeos de esteviol (stevia). Alérgicos: contém derivados de trigo e derivados de soja. pode conter centeio, cevada, aveia, amendoim, nozes e castanha do pará. Contém glúten e não contém lactose. Embalagem primária: Unidade – peso líquido: 35g display (12 unidades), peso líquido: 420g.</p>						
23	223.000.282	CAFE TORRADO E MOIDO C/ 500 GR	PCT	10.000	37,57	375.700,00
<p>Café tipo torrado, apresentação moído, pó homogêneo do tipo tradicional, bebida pura, sabor intenso e sem amargor com grãos de café selecionados. Presença de rotulagem, constando o nome e composição do produto, lote, data de validade e de fabricação, cnpj, nome e endereço do fabricante / produtor. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Não contém glúten. Embalagem almofadada de 500g.</p>						
24	223.008.347	CANELA EM PAU	PCT	200	7,52	1.504,00
<p>Produto natural, casca de canela em pau e pedaços de canela em pau. Não contém glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em embalagens em pacotes de 20 gramas.</p>						
25	223.008.348	CANELA EM PO	PCT	60	8,29	497,40
<p>Canela em pó: Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser e, pacotes de 40 gramas e deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega</p>						
26	223.008.668	CARNE DE FRANGO MOÍDA EMPANADA	KG	3.000	38,60	115.800,00
<p>Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, carne mecanicamente separada de ave, pele de ave, gordura vegetal hidrogenada, especiarias, proteína de soja, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621) e antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316). Contém glúten. Contém gordura vegetal hidrogenada.</p>						
27	223.008.661	CARNE PATIM MOÍDA CONGELADA DE BOVINO	KG	8.000	44,46	355.680,00
<p>Carne Bovina Patinho sem gordura aparente, moída, contendo no máximo 10% de gordura, 3% de aponeuroses, isento de osso e cartilagem, congelado. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, cartilagens, cerne de sangria, bochechas e aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento técnico para Condições Higiênicas – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializados de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem primária deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e a embalagem secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e apresentar IQF, em pacotes de 1,0 Kg.</p>						
28	223.008.204	CARNE SUÍNA COPA LOMBO CUBOS SEM OSSO	KG	3.000	27,29	81.870,00
<p>CARNE SUÍNA COPA LOMBO CUBOS SEM OSSO KG 4000 Carne suína congelada copa lombo suíno sem gordura aparente, isento de osso e cartilagem, cortados em cubos de aproximadamente 25mm, congelado em IQF (Individually quick frozen – Congelamento individual). Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, cartilagens, cerne de sangria, bochechas e aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento técnico para Condições Higiênicas – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializados de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem primária deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e a embalagem secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 5,0 Kg, apresentar ficha técnica do produto.</p>						
29	223.008.679	CATCHUP TRADICIONAL	PET	250	18,79	4.697,50
<p>Catchup tradicional, condimento preparado a base de concentrado de tomate, ingredientes : água, polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, especiarias, conservador ins 202, aroma natural de ketchup, acidulante ins 330 e espessante ins 415, acondicionado em embalagem apropriada pesando 1kg, o rótulo deverá seguir a instrução normativa 22, de 24/11/05, do mapa, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>						
30	223.008.687	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS	LATA	400	22,23	8.892,00
<p>cereal infantil multocereais, de probióticobifidusbl ®?*e nutrientes essenciais como zinco, vitamina a, vitamina c e ferro de melhor absorção. assim como lactobacilos, a bifidobacferiabifidusbl é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Lata com no mínimo 400gr</p>						



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
31	223.008.286	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE ARROZ	LATA	300	22,23	6.669,00
<p>Cereal para Alimentação Infantil de Arroz: A partir do 6º (sexto) mês de vida, a base de farinha de arroz, com sais minerais e vitaminas, sabor arroz. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 400 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.</p>						
32	223.008.287	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE MILHO	LATA	300	22,23	6.669,00
<p>Cereal para Alimentação Infantil de Milho: A partir do 6º (sexto) mês de vida, a base de farinha de milho, com sais minerais e vitaminas, sabor milho. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 400 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.</p>						
33	223.008.289	CHA DE ERVA DOCE	PCT	800	10,62	8.496,00
<p>Chá de Erva Doce: Produto constituído de partes de vegetais inteiras, fragmentadas ou moídas, obtido por processo tecnológico adequado da espécie. Sem adição de conservantes e sem adição de açúcar. As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em embalagens de 40 gramas.</p>						
34	223.008.320	CHOCOLATE AO LEITE	KG	50	55,23	2.761,50
<p>O produto deverá conter em sua composição: açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, leite em pó desnatado, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Não contém Glúten. Isento de sujidades e parasitos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em barras de 1,0 Kg.</p>						
35	223.005.090	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	PCT	1.000	51,93	51.930,00
<p>Cacau em pó, isento de conservantes e gorduras trans, sem adição de açúcares, contendo apenas açúcares próprios dos ingredientes, sem glúten, sabor natural e intenso. Sódio 0 mg e fibra alimentar 6,8 g em uma porção de 20g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega, em caixas de 200g.</p>						
36	223.008.676	CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU	CX	2.000	91,57	183.140,00
<p>Cacau em pó solúvel, isento de conservantes e gorduras trans, sem adição de açúcares, sem glúten, sabor natural e intenso. Sódio 9,5 mg e fibra alimentar 18 g em uma porção de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega, em caixas de 1 a 1,01 kg.</p>						
37	223.008.693	CHOCOLATE GRANULADO	KG	200	41,23	8.246,00
<p>Chocolate granulado. Produto obtido da massa de Cacau produzida a partir das amêndoas de cacau (theobroma cacao l.) E reduzida em grânulos através de Processo tecnológico adequado. Deverá ser macio. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de Primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e Vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, Embalado, armazenado, transportado e conservado em Condições que não produzam, desenvolvam e ou Agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas Que coloquem em risco a saúde do consumidor. Aspecto: Grânulos macios e uniformes, cor: marrom, odor: Característico sabor: característico não rançoso e Não amargo. Embalagem primária: envelopes plásticos Devidamente lacrado com capacidade de manter as Características do produto durante todo o prazo de Validade com capacidade para até 1000g de peso. A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes Informações: nome e/ou marca; ingredientes; data de Fabricação, data de validade, lote, informações Nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da Data de entrega.</p>						
38	223.008.736	COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE BRANCO	UN	200	54,57	10.914,00
<p>COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE BRANCO Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol e aromatizante. Embalagem primária: 1 kg a 1.050 kg Validade mínima 6 meses</p>						
39	223.008.457	COCO RALADO C/ (1,00 A 1,10 KG)	PCT	300	60,90	18.270,00
<p>Coco Ralado: produto obtido do endosperma dos frutos do coqueiro (Cocos nucifera L) são e maduros, sem qualquer adição de açúcar, seco, não podendo apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg a 1,100 Kg.</p>						
40	223.008.045	COLORIFICO	PCT	400	17,09	6.836,00
<p>PÓ FINO, CONDIMENTO DE COR AVERMELHADA, PREPARADO À BASE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE VEGETAIS, E USADO NOS ALIMENTOS COM A FINALIDADE DE REALÇAR AS SUAS CORES. DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. Embalagem de 400 a 500g.</p>						
41	223.008.103	COMPLEMENTO ALIMENTAR KIDS	LATA	1.000	40,90	40.900,00
<p>Complemento alimentar oral, em pó, infantil, para crianças a partir de 3 anos, rico em cálcio, ferro, cobre e vitaminas D, E, C, acrescido de leite. Apresentação: lata de 350g, nos sabores morango, chocolate e baunilha.</p>						
42	223.008.554	COMPOSTO LÁCTEO - (NINHO FASE 1 +)	LATA	2.000	59,90	119.800,00
<p>Fórmula infantil com óleos vegetais para crianças de 1 a 3 anos de idade, com combinação de FIBRAS PREBIÓTICAS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, PROTEÍNAS E CÁLCIO, FONTE DE FERRO, ZINCO, VITAMINA A, D, E, K E SELÊNIO, sem adição de sacarose, atendendo recomendações do codex alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas - sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos.</p>						



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd.	Valor Médio	Valor Total
43	223.008.689	COMPOSTO LÁCTEO PARA LACTENTES (NESLAC SUPREME)	LATA	150	104,90	15.735,00
Elaboradores/ industrializadores de alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar variedade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.						
44	223.008.690	COMPOSTO LÁCTEO PARA LACTENTES (NESLAC CONFOR)	LATA	150	104,90	15.735,00
Composto Lácteo para Lactentes: Composto Lácteo para lactentes da primeira infância, de 1 a 5 anos, com composição de no mínimo 80% soro do leite e no mínimo 20% caseína, contendo DHA, EPA e prebióticos. Isento de sacarose, frutose e aromatizantes. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.						
45	223.008.702	CONTRA FILÉ EM BIFES IQF	KG	250	54,57	13.642,50
Composto Lácteo para Lactentes: Composto Lácteo para lactentes da primeira infância, de 1 a 5 anos, com composição de no mínimo 50% soro do leite, contendo DHA e prebióticos. Isento de sacarose, frutose e aromatizantes. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.						
CONTRA FILÉ EM BIFES IQF: Carne Bovina Contra filé cortada em bifés (mantas de aproximadamente 60 a 80 gramas), isento de osso e cartilagem, congelado em IQF (Individually quick frozen – Congelamento individual. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, cartilagens, cerne de sangria, bochechas e aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento técnico para Condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializados de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem primária deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e a embalagem secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 5,0 Kg.						
46	223.008.707	COOKIES SABOR BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE	PCT	45.000	3,96	178.200,00
Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura em gotas sabor chocolate, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, açúcar líquido invertido, gotas de chocolate ao leite, sal, fermentos químicos. Embalagem Primária 38g: Filme laminado de BOPP Transparente + BOPP Metalizado Embalagem Secundária Caixa de embarque de papelão ondulado Alergênicos Validade 8 meses APRESENTAR AMOSTRA						
47	223.000.130	COSTELA BOVINA	KG	300	25,77	7.731,00
Costela Bovina: Produto cárneo, extra limpo, sem aparas, aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega						
48	223.000.129	COSTELA SUINA	KG	300	29,26	8.778,00
Produto cárneo, extra limpo, sem aparas, aponeuroses, provenientes de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.						
49	223.000.374	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO	KG	4.500	12,06	54.270,00
Coxa e Sobrecoxa de Frango in natura congelada ou resfriada: Produto proveniente de animais em boas condições de saúde, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, com os respectivos ossos, sem a adição de sal, temperos ou condimentos, injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, livre de parasitos, detritos animais, larvas, O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 15 (dias) dias a partir da data de entrega para resfriados e 30 (trinta) dias para congelados, apresentar ficha técnica do produto.						
50	223.000.065	COXAO DURO	KG	300	43,23	12.969,00
Produto cárneo em peça desossada, extra limpa, sem aparas, aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas.						



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
51	223.000.131	COXAO MOLE BOVINO CORTE EM BIFES	KG	300	45,43	13.629,00
<p>Produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.</p>						
52	223.008.329	CRAVO DA INDIA	PCT	100	9,77	977,00
<p>Produto constituído por botões são, secos e limpos, sem mancha, sem fungo. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.</p>						
53	223.008.330	CREME DE CEBOLA	PCT	200	6,21	1.242,00
<p>O produto deverá conter em sua composição: Farinha de trigo, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de sujidades, parasitos e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor amarela, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de pacotes entre 65 a 68 gramas e deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.</p>						
54	223.008.331	CREME DE LEITE	LATA	100	11,32	1.132,00
<p>O produto deverá ser UHT com baixo teor de gordura homogeneizado. Poderá conter em sua composição: Creme de leite, leite em pó, estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de sujidades, parasitos e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de lata com 280 a 300 grs gramas e deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.</p>						
55	223.008.681	CREME DE LEITE CULINÁRIO	UN	600	33,77	20.262,00
<p>Creme de leite culinário: ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio, não poderá conter glutem, homogeneizado, sem amido. Com 25% de gordura na composição. Apresentação: embalado em embalagem cartonada tetra pak de 1kg.</p>						
56	223.000.489	CUPIM BOVINO	KG	400	45,73	18.292,00
<p>Produto cárneo, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade de 03 (três) meses a partir da data de entrega, apresentar ficha tecnica do produto.</p>						
57	223.000.078	ERVILHA	LATA	350	54,63	19.120,50
<p>Ervilha: Em conserva, com líquido de cobertura, produzidas de matérias-primas de boa qualidade, isentas de sabores e odores estranhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas com peso total entre 1,700 kg a 2,0 Kg, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.</p>						
58	223.008.548	ERVILHA EM CONSERVA EM SACHE	SACH	200	5,06	1.012,00
<p>Em conserva, com liquido de cobertura, produzidas de matérias-primas de boa qualidade, isentas de sabores e odores estranhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em Saché com peso total de entre 260 a 300 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.</p>						
59	223.008.553	ERVILHA IN NATURA	PCT	300	77,57	23.271,00
<p>Ingredientes ervilhas finas, produto in natura congelado de qualidade, cuidadosamente selecionados, classificados, higienizados. Não contém glúten. Deverá ser apresentar cor, sabor e textura característica. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas – sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. Elaboradores / Industrializadores de alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de pct c/ 2,50kg e estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima a partir da data de entrega.</p>						
60	223.000.264	EXTRATO DE SOJA	CX	1.500	9,78	14.670,00

extrato de Soja: Produto obtido por meio da moagem dos grãos de soja com água, sabor original, rico em vitaminas e minerais, contendo proteínas, carboidratos, gorduras insaturadas. Podendo também ser denominado "leite de soja". O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
------	--------	------------------------------	-----	-----	-------------	-------------

partir da data de entrega, em embalagens tetra pack de 1,0 litro.

61	223.008.549	EXTRATO DE TOMATE EM SACHE	SACH	200	6,42	1.284,00
----	-------------	----------------------------	------	-----	------	----------

Simple concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processamento tecnológico. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele, sem sementes e corantes artificiais. É tolerada adição de 1% (um por cento) de açúcar e de 5% (cinco por cento) de cloreto de sódio. Isento de fermentação, parasitos, sujidades e larvas. Podendo também ser denominado "Massa de Tomate" ou "Concentrado de Tomate". O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em embalagens em sachê com peso líquido entre 300 a 350 gramas.

62	223.005.062	FARINHA DE MANDIOCA BIJU	KG	650	18,63	12.109,50
----	-------------	--------------------------	----	-----	-------	-----------

Farinha de Mandioca Bijú: Farinha de Mandioca tipo 1, grupo seca, sub-grupo bijusada, classe amarela. Isenta de umidade, ranço, matéria terrosa, parasitos e detritos de animais e vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.

63	223.000.259	FARINHA DE MILHO	KG	300	11,80	3.540,00
----	-------------	------------------	----	-----	-------	----------

Farinha de Milho: Produto obtido pela ligeira torração do milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de larvas, apresentando perfeito estado de conservação e ausência de umidade, fermentação ou deteriorização (sem ranço). Cor amarelada. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.

64	223.000.144	FARINHA DE TRIGO PREMIUM TIPO 1	KG	2.500	5,89	14.725,00
----	-------------	---------------------------------	----	-------	------	-----------

Farinha de trigo premium tipo 1 obtida através da moagem de grãos selecionados, resultando em uma farinha mais branca e pura. Lista de ingredientes: Farinha de trigo tipo 1, ferro, ácido fólico, melhoradores de farinha e ácido ascórbico. Pode conter soja, aveia, centeio e cevada. Contém glúten. Deverá apresentar bom estado de conservação, isenta de mofo e odores estranhos. Com aspecto de pó fino, sem grumos, cor branca/bege e umidade máxima de 15%. Acondicionamento em embalagem de 1kg. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega.

65	223.008.328	FAROFIA PRONTA TEMPERADA	PCT	2.000	8,66	17.320,00
----	-------------	--------------------------	-----	-------	------	-----------

Produto composto por farinha de mandioca, alho, sal refinado, óleo vegetal, colorífico, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, apresentando um perfeito estado de conservação e umidade, fermentação ou exteriorização (sem ranço). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 400 a 500 gramas.

66	223.000.449	FEIJAO CARIOCA	PCT	10.000	21,60	216.000,00
----	-------------	----------------	-----	--------	-------	------------

Feijão Carioca Especial: Feijão tipo 1, natural, composição mínima de 95% (noventa e cinco por cento) de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades, bolores e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 2,0 Kg.

67	223.000.730	FEIJAO PRETO	PCT	2.500	9,26	23.150,00
----	-------------	--------------	-----	-------	------	-----------

Feijão Preto Especial: Feijão tipo 1, natural, composição mínima de 95% (noventa e cinco por cento) de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades, bolores e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.

68	223.000.692	FERMENTO BIOLOGICO	KG	80	31,57	2.525,60
----	-------------	--------------------	----	----	-------	----------

Produto obtido de culturas de leveduras (*saccharomyces cerevisiais*) por processo tecnológico adequado; Deverá apresentar aspecto massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme; cor creme claro, característico, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.

69	223.000.713	FERMENTO EM PO	LATA	1.000	7,78	7.780,00
----	-------------	----------------	------	-------	------	----------

Fermento químico em pó - produto destinado ao emprego no preparo de bolo e tortas; na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico, amido de milho geneticamente modificado (por *bacillus thuringiensis*, *streptomyces viridochromogenes*, *agrobacterium tumefaciens*, *zea mays*, *sphingobium herbicidovorans*, *dicosoma sp.*, *diabrotica firgifer*, *thermoccocales spp.*, *bacillus subtilis*) ou fécula de mandioca e carbonato de cálcio. Características físico-químicas resolução da Anvisa nº 38 de 27/12/1977 características microbiológicas resolução anvs nº 331 de 23 de dezembro 2019. Embalagem primária: lata de folha de flandres ou pote plástico hermeticamente fechado contendo 100g. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 36 unidades de embalagem primária. Prazo de validade: mínima de 4 meses devendo dispor de 75% do prazo de validade no ato da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a rdc 344, 13/12/2002 e rdc 263, 22/09/2005 - Anvisa e suas alterações posteriores.

70	223.008.468	FILÉ DE PANGA IOF	KG	5.000	58,23	291.150,00
----	-------------	-------------------	----	-------	-------	------------

File de peixe pangassius em files inteiros congelados, sem manchas, espinhos, sem pele, pesando em média 170 a 200g. Glaceamento no máximo de 10 a 15%, com cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas e parasitas. Com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde e



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd.	Valor Médio	Valor Total
------	--------	------------------------------	-----	------	-------------	-------------

também o selo do S.I.S.P ou S.I.F. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Embalagem primária: O produto deverá estar congelado, em saco plástico polietileno transparente, resistente e em pacotes de 1kg.

71	223.008.695	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA	KG	300	67,57	20.271,00
----	-------------	-----------------------	----	-----	-------	-----------

Filé de peixe tilápia: tilápia; em filé inteiros congelamento iqf; corte em v, sem manchas, espinhos, sem pele, glaceamento no máximo de 5%, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, e parasitas; com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à instrução normativa mapa nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado drenado, em saco plástico de polietileno transparente, resistente, a vácuo atóxico. De 01kg ou 02 kg por pacote. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif ou sisp; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Apresentar ficha técnica.

72	223.008.291	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA (NAN SOJA)	LATA	300	101,90	30.570,00
----	-------------	---	------	-----	--------	-----------

Fórmula Infantil a Base de Soja: Fórmula Infantil de origem vegetal para lactentes de 0 (zero) a 12 (doze) meses, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com DHA e ARA , vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

73	223.008.292	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO (NAN ESPESAR)	LATA	500	96,90	48.450,00
----	-------------	---	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil Anti Regurgitação: Fórmula Infantil para lactentes com regurgitação, de maior viscosidade, com amido de milho pré-gelatinizado, e acrescida de óleo vegetal, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas

74	223.008.293	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (NAN CONFOR 2)	LATA	600	80,90	48.540,00
----	-------------	--	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil de Seguimento: Fórmula Infantil de Seguimento, para lactentes de 06 (seis) a 12 (doze) meses de idade, em pó, com composição de no mínimo 70% soro do leite e no mínimo 30% caseína, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

75	223.008.817	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFANCIA (NANLAC SUPREME 1 Á 3) LATA C/ 800	LATA	500	98,23	49.115,00
----	-------------	--	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil de Seguimento de Primeira Infância (NanLac Supreme 1 á 3) - 500Unidades

Descritivo: Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes de 12-36 m eses de vida, com 80% proteínas do soro do leite e 20% caseína, Contem DHA&ARA e nucleotídeos. om adição dos HMOs 2'FL, LNT, 3'-SL e 6'-SL. Embalagem 800g.

76	223.008.294	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO P/ LACTENTES (NANLAC CONFOR)	LATA	150	89,90	13.485,00
----	-------------	---	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes: Fórmula Infantil de Seguimento para lactentes da primeira infância, de 1 a 3 anos, com composição de no mínimo 70% soro do leite e no mínimo 30% caseína, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

77	223.008.688	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO P/ LACTENTES (NESTONUTRI)	LATA	500	89,57	44.785,00
----	-------------	--	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes: Fórmula Infantil de Seguimento para lactentes da primeira infância, de 1 a 3 anos, com composição de no mínimo 50% soro do leite e no mínimo 50% caseína, contendo prebióticos. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

78	223.008.295	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL DE SEGUIMENTO (NAN SUPREME 2)	LATA	500	104,27	52.135,00
----	-------------	---	------	-----	--------	-----------

Fórmula Infantil de Rotina: Fórmula Infantil de segmento em pó de para lactentes a partir de 06 (seis) meses de idade, com 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, com DHA, ARA, nucleotídeos, prebióticos, vitaminas e minerais atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
79	223.008.691	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL PARA LACTENTES (ALVARE)	LATA	500	160,57	80.285,00

Fórmula Infantil especial para lactentes que apresentam APLV: Fórmula Infantil para lactentes com APLV, com de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, isenta de lactose, com DHA, ARA, TCM e nucleotídeos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 400 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

80	223.008.297	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL PARA LACTENTES (NAN SUPREME 1)	LATA	800	102,90	82.320,00
----	-------------	--	------	-----	--------	-----------

Fórmula Infantil de rotina: Fórmula Infantil de partida para lactentes de 0 (zero) a 06 (seis) meses de idade, com 100% de proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, com DHA, ARA, nucleotídeos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

81	223.008.298	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES (NAN CONFOR 1)	LATA	600	90,57	54.342,00
----	-------------	--	------	-----	-------	-----------

Fórmula Infantil de partida para Lactentes: Fórmula Infantil de partida, para lactentes de 0 (zero) a 06 (seis) meses de idade, com composição de no mínimo 70% soro do leite e no mínimo 30% caseína, acrescido de DHA/ARA contendo prebióticos. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

82	223.008.819	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES (NEOCATE) C/ 400 GRS	LATA	240	158,23	37.975,20
----	-------------	--	------	-----	--------	-----------

Descritivo: Fórmula Infantil Para Lactentes E De Seguimento Para Lactente E / Ou Crianças De Primeira Infância. Destinadas a necessidades dietoterápica específicas como restrição de lactose e a base de aminoácidos livres -Lata de 400g

83	223.008.818	FORMULA INFANTIL PEDIÁTRICA (FORTINI) C/ 400 GRS	LATA	100	90,57	9.057,00
----	-------------	--	------	-----	-------	----------

Descritivo:FÓRMULA INFANTIL PEDIÁTRICA (3 A 10 ANOS)- PARA NUTRIÇÃO ENTERAL COM 1,5 KCAL -29 VITAMINAS E MINERAIS PARA CRIANÇAS EM USO DE SONDA NASOENTERAL E SONDA DE GASTROSTOMIA , ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE -SEM SABOR - LATA C/ 400 GRS

84	223.008.299	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE (NAN S.L) APTAMIL	LATA	500	129,57	64.785,00
----	-------------	--	------	-----	--------	-----------

Fórmula Infantil sem Lactose: Fórmula Infantil para lactentes com intolerância a lactose, isenta de lactose, à base de leite de vaca, com relação proteína do soro do leite/caseína, óleos vegetais, maltodextrina, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 400 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

85	223.008.300	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL DE PARTIDA (NESTOGENO 1)	LATA	500	96,57	48.285,00
----	-------------	--	------	-----	-------	-----------

Fórmula Láctea Infantil de Partida: Modificada, para lactentes até 06 (seis) meses de idade, em pó, à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com 60% (sessenta por cento) de proteína do soro do leite e 40% (quarenta por cento) de caseína, fonte de carboidrato, maltodextrina e lactose, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

86	223.008.301	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL DE SEGUIMENTO (NESTOGENO 2)	LATA	700	85,57	59.899,00
----	-------------	---	------	-----	-------	-----------

Fórmula Láctea Infantil de Seguimento: Modificada, para lactentes de 06 (seis) a 12 (doze) meses de idade, em pó, à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com 60% (sessenta por cento) de proteína do soro do leite e 40% (quarenta por cento) de caseína, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 800 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

87	223.000.507	FRALDINHA	KG	300	48,90	14.670,00
----	-------------	-----------	----	-----	-------	-----------

Carne bovina in natura, tipo corte fraldinha, apresentação peça, estado de conservação congelado. Extra limpa, sem aparas, aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.

88	223.008.302	FRANGO INTEIRO IN NATURA CONGELADO OU RESFRIADO	KG	80	11,79	943,20
----	-------------	---	----	----	-------	--------

Frango Inteiro in natura congelado ou resfriado: Produto proveniente da carne de galináceos, compreendendo a de frango, em boas condições de saúde, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, com os respectivos ossos, sem a adição de sal, temperos ou condimentos, injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, livre de parasitos, detritos animais, larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 15 (dias) dias a partir da data de entrega para resfriados e 30 (trinta) dias para congelados, em pacotes de 2,0 Kg a 4,0 Kg.						
89	223.008.555	FUBÁ C/ 500 GRS	PCT	1.000	5,32	5.320,00
Fubá: Mimoso. Produto composto por apenas farinha de milho. Isento de sujidades, parasitos e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.						
90	223.008.321	GUARANA	PET	3.000	7,82	23.460,00
O produto deverá conter em sua composição: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo. Não contém Glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pet de 2,0 litros.						
91	223.005.166	HAMBURGUER	KG	3.500	34,57	120.995,00
Produto de Carne Bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, sal e especiarias, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Pesando 56 gramas cada unidade, embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de 2 kg e estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
92	223.008.680	IOGURTE LÍQUIDO ZERO LACTOSE SABOR MORANGO	UN	1.600	6,82	10.912,00
Iogurte líquido zero lactose sabor morango,: ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado, preparado de frutas (água, polpa de morango, suco concentrado de maçã, amido modificado, aromatizante, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio e edulcorantes sucralose e acesulfame de potássio), amido modificado, permeado de soro de leite em pó, enzima lactase, fermento lácteo, proteínas lácteas e estabilizantes gelatina e pectina. Não podendo conter: gorduras trans, lactose e açúcares. Produto pesando 170g, acondicionado em embalagem apropriada. O rótulo deverá seguir a instrução normativa 22, de 24/11/05, do mapa, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.						
93	223.008.820	IOGURTE NATURAL INTEGRAL COPO ENTRE 170 E 200 ML	COP	1.000	5,82	5.820,00
Descritivo: Alimento lácteo fermentado obtido a partir de leite integral pasteurizado e fermentos lácteos selecionados, apresentando textura cremosa, sabor suave e característico de iogurte natural, sem adição de aromatizantes ou corantes artificiais. Produto próprio para consumo humano, elaborado em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais.						
94	223.008.772	IOGURTE VEGANO	POT	700	10,49	7.343,00
Iogurte vegano de leite de coco, com preparado de morango ou coco ou mamão, banana e maçã. Contendo açúcar, amido de milho modificado, aroma natural, acidulante ácido cítrico, fibra solúvel, conservante sorbato de potássio e vitaminas B6 e B12. Não contém glúten e lactose. Para alérgicos pode conter castanha de caju, amêndoas e derivados de soja e avelã. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega, em embalagem de 170g.						
95	223.008.666	KIBE EM MASSA	KG	1.500	47,40	71.100,00
Kibe em massa: Produto cárneo industrializado em massa, obtido de carne bovina, adicionada com trigo integral, acrescida de ingredientes: carne bovina, água, trigo integral, especiarias, proteína texturizada de soja, sal refinado, farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Contém glúten. O produto deve conter tabela nutricional, data de validade, data de fabricação e nome do produto. Embalagem deve ser a vácuo pesando 2 kg. O produto terá validade mínima de 120 dias. O produto deve apresentar características organolépticas como cor, sabor, odor e textura próprias do produto.						
96	223.008.322	LEITE CONDENSADO	LATA	150	10,65	1.597,50
O produto deverá conter em sua composição: Leite integral, açúcar, leite em pó e/ou permeado de leite, lactose, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de sujidades, parasitos e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em latas de 395 g, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.						
97	223.008.458	LEITE CONDENSADO LATA 2,6 KG	LATA	1.000	129,60	129.600,00
Leite Condensado lata 2,6kg: Leite condensado, constituído de leite integral, açúcar e lactose. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 2,6kg. Não serão aceitas latas amassadas ou com outros danos.						
98	223.008.306	LEITE EM PÓ INTEGRAL	LATA	3.000	23,93	71.790,00
Leite integral, vitaminas A, C, D, e E e os minerais como ferro e zinco. CONTÉM LEITE, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN Rendimento 380g:						
99	223.008.816	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE C/ 380 GRS	LATA	100	30,57	3.057,00
Leite em pó integral zero lactose, instantâneo, obtido exclusivamente a partir de leite de vaca integral, submetido ao processo de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, destinado a indivíduos com intolerância à lactose, adição de vitaminas e minerais, contendo vitaminas A, C e D e ferro Embalagem primária em lata metálica resistente, hermeticamente fechada, 380 g .						
100	223.008.307	LEITE UHT INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE	CX	5.000	9,71	48.550,00



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd.	Valor Médio	Valor Total
------	--------	------------------------------	-----	------	-------------	-------------

Leite UHT Integral para dietas com restrição de lactose: leite integral, enzima lactase, fortificado com ferro e vitaminas. Não Contém Glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal). O Produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega, em embalagens tetra pack de 1,0 litro.

101	223.005.167	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	KG	3.000	31,60	94.800,00
-----	-------------	---	----	-------	-------	-----------

Linguiça tipo calabresa cozida e defumada. Deve ser preparada com carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de suíno e aves, toucinho suíno, proteína de soja, sal, dextrose, açúcar, pimenta calabresa vermelha, páprica, cebola, alho, regulador de acidez lactato de sódio. Isento de cartilagens e aponeuroses, matérias estranhas a sua composição, larvas e detritos. Deve ser isenta de gorduras trans. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 2 a 5 kg. Embalagem plástica transparente de polietileno a vácuo.

102	223.000.127	LINGUIÇA TIPO TOSCANA	KG	3.000	25,93	77.790,00
-----	-------------	-----------------------	----	-------	-------	-----------

Linguiça tipo toscana. Lista de ingredientes: carne suína, gordura suína, sal, açúcar, água, realçador de sabor, pimenta preta, corantes naturais. Produto embutido na forma crua, a partir de carne suína, embutida em envoltório natural, condimentada, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega, em embalagem de 2 a 5 kg.

103	223.008.308	LOURO	PCT	250	6,16	1.540,00
-----	-------------	-------	-----	-----	------	----------

Louro: em folhas secas, obtidas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, de coloração verde pardacenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em embalagens de 04 gramas a 15 gramas.

104	223.008.460	MACARRÃO AVE MARIA	PCT	3.000	5,52	16.560,00
-----	-------------	--------------------	-----	-------	------	-----------

Macarrão Ave – Maria: O produto deverá conter em sua composição: sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitos e deterioração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor amarela, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 400 a 500 gramas.

105	223.008.461	MACARRÃO ESPAGUETE	PCT	200	5,52	1.104,00
-----	-------------	--------------------	-----	-----	------	----------

Macarrão Espaguete: O produto deverá conter em sua composição: sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitos e deterioração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor amarela, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 400 a 500 gramas.

106	223.008.462	MACARRÃO PARAFUSO	PCT	8.000	5,52	44.160,00
-----	-------------	-------------------	-----	-------	------	-----------

macarrão ou massa alimentícia: formato parafuso tipo seca. pacote de 400 a 500g. 1ª qualidade. produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. contém glúten, alérgicos contém derivados de trigo, podem conter ovos. o produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. o produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. o produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. a "performance" do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colocamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. o produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) horas vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes qualidades de sólidos na água do cozimento. o sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. o formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistentes de 400 a 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. o produto e suas condições deverão estar de acordo com a nta 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78). Apresentar amostra do produto.

107	223.008.332	MAIONESE TRADICIONAL C/ 500 GR	POTE	300	12,99	3.897,00
-----	-------------	--------------------------------	------	-----	-------	----------

Maionese tradicional, emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, antioxidantes bha, bht e ácido cítrico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante natural páprica e aromatizante. Ingrediente de origem transgênica. Alergênicos: contém ovo e derivados de soja. Conservação: em local seco, fresco, limpo e arejado, livre de riscos de contaminação por substâncias e/ou odores estranhos. Embalagem Pet de 500gr.

108	223.008.335	MARGARINA VEGETAL COM SAL	UN	7.000	10,63	74.410,00
-----	-------------	---------------------------	----	-------	-------	-----------

Margarina Vegetal: De primeira qualidade com sal, ate 1,0 gramas de gordura trans para 100 gramas do produto, com óleos vegetais líquidos interesterificados, água, leite, sal. 80% (oitenta por cento) de lipídeos. Sem glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em potes de 500 gramas.



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
------	--------	------------------------------	-----	-----	-------------	-------------

109	223.008.336	MARGARINA VEGETAL SEM SAL	UN	1.000	10,63	10.630,00
-----	-------------	---------------------------	----	-------	-------	-----------

Margarina Vegetal: De primeira qualidade sem sal, até 1,3 gramas de gordura trans para 100 gramas do produto, com óleos vegetais líquidos interesterificados, água, leite, sal.80% (oitenta por cento) de lipídeos. Sem glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em potes de 500 gramas. (MARCA SUGERIDA QUALY)

110	223.008.120	MASSA DE SÊMOLA PARA LAZANHA C/500GR	CX	1.000	11,63	11.630,00
-----	-------------	--------------------------------------	----	-------	-------	-----------

Massa de Sêmola para Lasanha: O produto deverá conter em sua composição: sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em caixas de 500 gramas.

111	223.008.333	MILHO DE PIPOCA	PCT	2.000	6,22	12.440,00
-----	-------------	-----------------	-----	-------	------	-----------

Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.

112	223.005.128	MILHO VERDE	LATA	800	50,20	40.160,00
-----	-------------	-------------	------	-----	-------	-----------

Milho Verde: Em conserva, com líquido de cobertura, produzido com matérias-primas de boa qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos, larvas, sujidades, sabores e odores estranhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 1,7 kg a 2,0 Kg, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

113	223.008.550	MILHO VERDE EM SACHE	SACH	200	5,99	1.198,00
-----	-------------	----------------------	------	-----	------	----------

Em conserva, com líquido de cobertura, produzido com matérias-primas de boa qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos, larvas, sujidades, sabores e odores estranhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em sachê com peso líquido entre 240 a 350 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

114	223.008.337	MOLHO DE PIMENTA	PET	50	13,96	698,00
-----	-------------	------------------	-----	----	-------	--------

O Produto deverá conter em sua formulação: polpa de pimenta vermelha, vinagre, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Não contém Glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pet de 900 ml.

115	223.008.312	MOLHO DE TOMATE REFOGADO	BAG	1.000	25,63	25.630,00
-----	-------------	--------------------------	-----	-------	-------	-----------

Molho de Tomate Refogado: Produto elaborado a base de polpa de tomate apresentando bom rendimento adicionado de especiarias. Deve estar isento de fermentação, sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto massa mole, cor avermelhada, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em bag's de 4, 100 Kg.

116	223.008.338	MOLHO DE TOMATE REFOGADO	SACH	200	4,99	998,00
-----	-------------	--------------------------	------	-----	------	--------

Produto elaborado a base de polpa de tomate apresentando bom rendimento adicionado de especiarias. Deve estar isento de fermentação, sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto massa mole, cor avermelhada, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser em sachê entre 300 a 340 gramas e deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.

117	223.005.025	MORTADELA	KG	3.500	37,23	130.305,00
-----	-------------	-----------	----	-------	-------	------------

Mortadela: Deve ser preparada com carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, gordura suína, fécula de mandioca, sal, proteína concentrada de soja, temperos e especiarias, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Não contém glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, em peças de 5,0 Kg.

118	223.008.683	MOSTARDA AMARELA	BAG	150	24,26	3.639,00
-----	-------------	------------------	-----	-----	-------	----------

Composição água, vinagre, semente de mostarda, açúcar, sal, cúrcuma, glicose, pimenta do reino, especiarias e conservador ins 211, aromatizante sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem apropriada pesando 1kg, o rotulo deverá seguir a instrução normativa 22, de 24/11/05, do mapa, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

119	223.000.043	OLEO DE SOJA	PET	8.000	8,86	70.880,00
-----	-------------	--------------	-----	-------	------	-----------

Óleo de Soja: Produto refinado. Deve apresentar cor levemente amarelada, límpido com odor e sabor característicos. Isento de substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto líquido homogêneo. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pet de 900 ml						
120	223.000.261	OREGANO	PCT	300	6,86	2.058,00
Orégano: produto constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, de aspecto folha ovalada seca, de coloração verde pardacenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em embalagens de 10 gramas a 50 gramas.						
121	223.008.682	PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO	PCT	100	18,29	1.829,00
Pão de forma integral fatiado. É o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, glúten, açúcar, óleo de girassol, grão de trigo, inulina, vinagre, açúcar mascavo, sal, semente de girassol, gergelim, farinha de centeio, flocos de aveia, semente de linhaça, farinha de linhaça. Contém glúten. Elaborado em equipamentos onde se processam produtos com castanhas e derivados da soja e de leite. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, pesando 450g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente.						
122	223.008.741	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	PCT	10.000	11,63	116.300,00
PÃO DE FORMA TRADICIONAL Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, vinagre, óleo vegetal de soja, sal e glúten, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, emulsificante: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulante: ácido cítrico, melhorador de farinha: ácido ascórbico e espessante: carboximetilcelulose sódica. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, NOZES, CASTANHA-DO-PARÁ E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 400g a 500g. Validade: 7 a 10 dias						
123	223.008.775	PAO DE MEL CHOCOLATE	UN	15.000	3,92	58.800,00
Pão de mel chocolate ao leite. Lista de ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, leite em pó desnatado, farinha de rosca, açúcar, riscas sabor chocolate meio amargo, mel, farinha de arroz, sal, óleo vegetal, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, corante de caramelo e ácido láctico. Embalagem primária: Unidade – peso líquido: 30g display (16 unidades), peso líquido: 420g.						
124	223.008.685	PAO DE QUEIJO SEM LACTOSE	KG	300	61,90	18.570,00
Pão de queijo pronto para assar, sem conservantes, aromatizante ou corante. Lista de ingredientes: queijo sem lactose, bebida de arroz em pó, fécula de mandioca, ovos, óleo de girassol, sal. Não contém glúten e lactose. Contém ovos e derivados de leite. Vitamina E 4,6 mg e cálcio 119 mg em uma porção de 100g. Embalagem saco transparente de 2 kg contendo em média 80 unidades. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.						
125	223.008.476	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LACTOSE	PCT	10.000	11,62	116.200,00
Pão Tipo Bisnaguinha sem lactose: Produto obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Pesando aproximadamente 20 gramas cada unidade, apresentando tamanho e formato uniforme. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, em pacotes de 280 a 300 gramas. Deverá constar na embalagem informações sobre lactose.						
126	223.008.750	PÁPRICA DOCE EM PO	PCT	200	11,13	2.226,00
Tempero páprica doce em pó sem pimenta livre de conservantes (glutamato monossódico). Livre de corantes artificiais e sal. Lista de ingredientes: colorífico, fubá e pimentão vermelho. Embalagem plástica transparente deve pesar 1kg do produto. Seguintes informações: nome do produto e composição, tabela nutricional, lote de fabricação, peso líquido, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.						
127	223.008.215	PATINHO BOVINO	KG	300	45,77	13.731,00
Patinho Bovino: Produto cárneo, extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, cartilagens, cerne de sangria, bochechas e aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade de 03 (três) meses a partir da data de entrega.						
128	223.008.313	PATINHO BOVINO EM ISCAS/CUBOS	KG	7.000	46,43	325.010,00
PATINHO BOVINO ISCAS CONGELADO Pacotes de 2Kg e 5,0 Kg. Carne Bovina Patinho sem gordura aparente cortados em iscas de aproximadamente 2cmx2cmx4cm, contendo no máximo 10% de gordura, 3% de aponeuroses, isento de osso e cartilagem, congelado. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, cartilagens, cerne de sangria, bochechas e aponeuroses, provenientes de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento técnico para Condições Higiênicas – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializados de Alimentos. Deverá apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e não pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem primária deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e a embalagem secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, à vácuo, de 2Kg e 5,0 Kg, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rótulo litografado com identificação de lote, data de fabricação, validade e SIF.						
129	223.008.339	PIMENTA DO REINO	PCT	150	10,10	1.515,00



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd.	Valor Médio	Valor Total
<p>O Produto deve provir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos e dessecados. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto pó heterogêneo, grosso ou fino, cor: cinza-escuro mesclado de partículas acinzentadas, cheiro: pungente, sabor picante. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 40 gramas.</p>						
130	223.008.315	POLPA DE FRUTA	KG	9.300	69,57	647.001,00
<p>Polpa de Fruta: Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; cor, cheiro e sabor próprio; O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprios. Sabores de: Acerola, Acerola com Laranja, Abacaxi, Caju, Goiaba, Limão, Manga, Maracujá, Morango e Uva. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.</p>						
131	223.008.316	PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA	LITRO	2.000	18,26	36.520,00
<p>PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABORES SABORES: CAJU, TANGERINA, UVA, GOIABA, MANGA E LARANJA: Composição do produto deverá ser: suco concentrado do sabor da fruta (100%), água, acidulante ácido cítrico, conservadores benzoato de sódio e metabisulfito de sódio. não deverá conter glúten e corantes. embalagem primária: deverá ser em frasco plástico contendo 1l. a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante. prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. validade mínima de 6 meses. a diluição deverá ser de 4 partes de água para 1 parte de suco. o armazenamento do produto fechado deverá ser em temperatura ambiente.</p>						
132	223.000.091	PRESUNTO COZIDO	KG	3.000	34,57	103.710,00
<p>Presunto tradicional magro, produto de carne suína peça inteira, industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado, adicionados de ingredientes e submetido a processo térmico adequado. Lista de ingredientes: pernil sino, água (31,39%), sal, proteína de soja, açúcar, estabilizantes de tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio, aromas naturais, nitrito de sódio. Alérgicos contam derivados de soja e não contem glúten. O produto deve apresentar textura macia, sem capa de gordura, suavemente temperada e com coloração rosada. O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar tamanho uniforme, livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa intensidade, transparente, atóxico e perfeitamente lacrado. Contendo peso líquido de 3,4 kg.</p>						
133	223.008.340	QUEIJO RALADO	PCT	200	9,79	1.958,00
<p>Tipo parmesão, ralado. Isento de parasitos, larvas, bolores e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 50 gramas.</p>						
134	223.005.058	QUEIJO TIPO MUSSARELA	KG	4.000	48,68	194.720,00
<p>Queijo Tipo Mussarela: Produto elaborado com leite de vaca, submetido ao processo legalmente permitido, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas. Isento de parasitos, larvas, bolores e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto homogêneo, cor amarelada, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). O Produto deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega, em peças de 3,0 Kg a 4,0 Kg.</p>						
135	223.008.138	QUIBE BOVINO	KG	2.000	47,40	94.800,00
<p>Quibe bovino com 100% de carne bovina. Obtido a partir de carne bovina, água, gordura bovina, trigo integral, proteína de soja, especiarias como hortelã, alho, cebola, farinha de rosca, caldo de carne e antioxidante de eritorbato de sódio (IN 316). Contem glúten. Sódio de até 450 mg em uma porção de 80g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter carimbo do S.I.F (Serviço de Inspeção Federal), e/ou S.I.S.P (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Embalagem primária: sacos transparentes perfeitamente lacrado em pacotes de 1 kg e prazo de validade de até 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>						
136	223.008.341	REQUEIJAO CREMOSO TRADICIONAL	COPC	4.500	9,27	41.715,00
<p>Requeijão cremoso tradicional. Lista de ingredientes: Creme de leite, leite reconstituído integral e/ou leite integral pasteurizado, água, gordura anidra de leite, proteínas lácteas, caseinato de cálcio, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, regulador de acidez ácido lácteo e conservador sorbato de potássio. Embalado em copos plásticos de polietileno pesando 200 g. Produto refrigerado e com validades de 90 dias. Não contém glúten. Contém lactose. Concentração de sódio de até 144 mg em uma porção de 30 g. Produto deve ser devidamente registrado pelo MAPA/ SIF/DIPOA conforme legislação vigente.</p>						
137	223.008.779	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE	COPC	650	12,63	8.209,50
<p>Requeijão cremoso reduzido em gorduras e calorias para dietas com restrição de lactose. Lista de ingredientes: creme de leite, massa coalhada (leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo), cloreto de sódio (sal), estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina e enzima lactase. Embalado em copos plásticos de polietileno pesando 200 g. Produto refrigerado e com validades de 90 dias. Não contém glúten, lactose e lactose. Diabéticos contém glicose e galactose.</p>						
138	223.008.780	REQUEIJÃO TRADICIONAL VEGANO	COPC	600	20,40	12.240,00
<p>Requeijão tradicional vegano. Lista de ingredientes: Base de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido de milho modificado, sal, extrato de levedura, conservante sorbato de potássio e fermento. Não contém glúten. Embalado em copos plásticos de polietileno pesando 180 g. Produto refrigerado e com validades de 90 dias. Produto deve ser devidamente registrado pelo MAPA/ SIF/DIPOA conforme legislação vigente.</p>						



Licitação: 000055/26 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Und	Qtd	Valor Médio	Valor Total
139	223.008.743	ROSQUINHA DIVERSOS SABORES	PCT	10.000	17,29	172.900,00

Rosquinha diversos sabores sendo chocolate, baunilha, leite, coco e milho verde com sabor acentuado. Lista de ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido e sal refinado. Adequada para o consumo humano, sem partes quebradas, materiais estranhos, vestígios de pragas ou sujidades. Serão rejeitadas rosquinhas mal cozidas, queimadas, de formatos irregulares e de características organolépticas anormais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspetos, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Contém glúten. Alérgicos contêm derivados de trigo, soja, ovo, leite, centeio, aveia e cevada. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.

140	007.000.005	SAL REFINADO	KG	2.000	4,16	8.320,00
-----	-------------	--------------	----	-------	------	----------

Sal Refinado: Iodado. Produto composto por cloreto de sódio, iodato de potássio, antiemectante ferrocianeto de sódio. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1,0 Kg.

141	223.005.168	SALSICHA	KG	2.500	14,32	35.800,00
-----	-------------	----------	----	-------	-------	-----------

Salsinha hot dog congelada composta por vitamina A, ferro e zinco. Lista de ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne de ave, água (20,2%), pele suína, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos, sal, amido, açúcar, pele de ave, gordura de ave, alho, pimenta branca, pimenta vermelha, cebola, dextrose, aromatizante, orégano, macis, cravo, pimenta vermelha e noz-moscada, reguladores de acidez, realçador de sabor e corante. Proteínas de 15 g em uma porção de 50g. Contém glúten. Alérgicos contêm derivados de soja e cevada. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de boas práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspetos, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e contem o carimbo S.I.F. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 5 kg.

142	223.008.343	SARDINHA EM OLEO	LATA	250	6,78	1.695,00
-----	-------------	------------------	------	-----	------	----------

Produto elaborado com sardinhas integras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes metálicos hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e conter o carimbo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). O Produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em latas de 125 gramas, apresentando ausência de amassados, enferrujamentos ou estufas.

143	223.000.798	SASSAMI DE FRANGO	KG	7.500	28,60	214.500,00
-----	-------------	-------------------	----	-------	-------	------------

File de frango tipo sassami iqf, carne de frango de primeira qualidade, sem Osso, congelado, cortes magros, não temperado, embalados em sacos de Polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária Vigente, contendo SIF ou SISF, data de validade, procedência do produto e peso congelado, Embalado em pacotes de 01 kg com peso variável de 30 a 50 gramas cada. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega, apresentar ficha técnica do produto

144	223.008.804	SUCO DE FRUTA DIVERSOS SABORES	GAL	10.000	29,23	292.300,00
-----	-------------	--------------------------------	-----	--------	-------	------------

Sabores: Acerola, Caju, Goiaba, Morango, Uva.

Natural, Líquido, Refrigerado em temperatura entre +2 e +4 graus célsius, com adição de água, polpa de fruta, podendo conter ou não açúcar, não alcoólico, não fermentado, obtido a partir da extração da polpa de fruta, contendo pelo menos 25% de polpa em sua composição. Extraído de frutas maduras, sadias, sem fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas. O produto devere ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitária e de boas praticas de fabricação para estabelecimento. A embalagem deverá estar devidamente rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega, em galões de 2 litros. Apresentar amostra do produto.

145	223.008.463	SUCO DE LARANJA INTEGRAL	GAL	10.000	29,23	292.300,00
-----	-------------	--------------------------	-----	--------	-------	------------

SUCO DE LARANJA: NATURAL, LÍQUIDO, INTEGRAL, PASTEURIZADO, REFRIGERADO EM TEMPERATURAS ENTRE +2 E +4 GRAUS CÉLSIUS, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES OU AÇÚCAR, OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO DA LARANJA (CITRUS SINENSIS), SADIAS, MADURAS, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, SEM FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, LEVEDURAS E FERMENTAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 7 (DIAS) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EM GALÕES DE 2,0 LITROS.

APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO (UNIDADE DE MEDIDA – GALÃO).

146	223.008.749	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA	PCT	200	45,90	9.180,00
-----	-------------	---------------------------------	-----	-----	-------	----------

Tempero chimichurri sem pimenta livre de conservantes (glutamato monossódico). Livre de corantes artificiais e sal. Lista de ingredientes: alho desidratado, cebola desidratada, salsa desidratada, páprica doce, manjeriçao, manjerona e alecrim. Embalagem plástica transparente deve pesar 1kg do produto. Seguintes informações: nome do produto e composição, tabela nutricional, lote de fabricação, peso líquido, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.

147	223.005.083	VINAGRE	FR	1.800	5,36	9.648,00
-----	-------------	---------	----	-------	------	----------

Vinagre branco Vinagre branco (embalagem de 750 ml); resultante Da fermentação acética de álcool; ingredientes: Água Potável, e conservador ins 224. Acidez volátil Mínima 4,2 %. Isento de corantes artificiais, ácidos Orgânicos E Minerais estranhos; livre de sujidades, material Terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado Em frasco plástico com tampa inviolável, Hermeticamente fechado; e suas condições Deverão Estar de acordo com a nta-72 (decreto 12486, de 20/10/78). A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes Informações: nome e/ou marca; ingredientes; data De Fabricação, data de validade, lote, informações Nutricionais. Validade mínima de 10 meses a Contar da Data de entrega.

Total ->

5.045,33

8.221.730,80