



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90045/2026 PROCESSO Nº 053/2026

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Assis, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 9.302, de 05 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 21/09/2026

Horário: 9h (horário de Brasília-DF).

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.compras.gov.br

UASG 926486 - Nº Compras.gov: 926486 - Pregão Eletrônico nº 32/2026

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E FORMULAS INFANTIS.**

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. A justificativa concreta da real necessidade do objeto desta licitação deve estar plenamente demonstrada e comprovada com os documentos necessários, devendo a autoridade competente pela expedição do edital, analisar tais justificativas e somente assinar e expedir o edital após constatada a realidade, veracidade e comprovação de tais justificativas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, e, Decreto 11.462.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Para participar deste Pregão os interessados devem se credenciar no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, aquele que se enquadrem a quaisquer das hipóteses do artigo 14 da Lei 14.133/21.



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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. 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.

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

4.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

5.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, bem como transporte carga e descarga.

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

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

5.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. Caso não contenha tal informação a validade da proposta será considerada a 60 (sessenta) dias.

5.5.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

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

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

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

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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



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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

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

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

6.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, visando identificar possível sanção que impeça a participação da licitante provisoriamente classifica em primeiro lugar no certame, ou a futura contratação, será efetuada a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação deste Edital e em seus anexos.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 7.4.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.4.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

7.7. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.8. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.10. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meios digitais.

8.2.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.4. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista.

8.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

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

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

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

8.6.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.7. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

8.8.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.8.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

8.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.6.1.

8.11. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.12. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.13. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.14. As habilitações jurídica, fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos.

8.14.1. Habilitação jurídica:

- 8.14.1.1. Registro empresarial, no caso de empresário individual;
- 8.14.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 8.14.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.14.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; ou,
- 8.14.1.5. Comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

8.14.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- 8.14.2.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.14.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.14.2.3. Regularidade perante a Fazenda Federal, e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.14.2.4. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 8.14.2.5. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- 8.14.2.6. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do anexo IV, podendo ser substituída pela declaração em campo próprio do sistema;
- 8.14.2.7. Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo do anexo V.
- 8.14.2.8. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021:



9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.8. Não haverá possibilidade de prever preços diferentes nos termos do inciso II do Artigo 15 do Decreto 11.462, em razão da não incidência no caso concreto de nenhuma das hipóteses das alíneas "a", "b", "c" e "d" do citado inciso III do artigo 15.

9.9. Conforme inciso IV do artigo 15 do decreto 11.462, as condições para alteração ou atualização de preços registrados, conforme a realidade do mercado seguirão os artigos 25 e 27 do decreto 11.462 e a disposição da Lei 14.133;

9.10. É vedação à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

9.11. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

9.12. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

9.13. A formação do cadastro de reserva, seguirá o inciso XII do artigo 15 do decreto 14.133:

9.14. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021;

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.



10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis a defesa de seus interesses.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.

12.2. O procedimento administrativo de aplicação de sanções será o previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para realizar questionamento sobre seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: comul@assis.sp.gov.br :

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

14.2. Os documentos fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item 15.1, contado da data de apresentação correta dos documentos fiscais.

14.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada, que deverá indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, até a fase que antecede a formalização do termo de contrato.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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



15.7. 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.

15.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

15.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.assis.sp.gov.br.

15.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 15.10.1. ANEXO I - Termo de Referência.
- 15.10.2. ANEXO II - Modelo Proposta (adequada).
- 15.10.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços.
- 15.10.4. ANEXO IV - Declaração inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 15.10.5. ANEXO V - Declaração de elaboração independente de proposta

Assis, 27 de agosto de 2026.

.....
TELMA GONÇALVES CARNEIRO SPERA DE ANDRADE
PREFEITA



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90045/2026 PROCESSO Nº 053/2026

Anexo I – Termo de Referência

Compreende o objeto desta licitação, o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E FORMULAS INFANTIS**, conforme especificações elaboradas pela Secretaria Municipal da Educação:

ITEM	QUANT	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	Item Exclusivo para ME e EPP
1	3.750	KG	COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE, MORANGO E BAUNILHA - TIPO SHAKE - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: com registro no M.A. SIF / DIPOA, de acordo com as NTA 79 e 82, preparada com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado, mínimo de 5 vitaminas, mínimo de 3 minerais, aromatizantes aroma natural de chocolate, aroma natural de morango, aroma natural de baunilha e corantes naturais. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais Não deverá conter Glúten. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de napolitano. - Odor: próprio da combinação de chocolate, morango e baunilha. - Sabor: próprio da combinação de chocolate, morango e baunilha. Diluição/ rendimento mínimo: 23 porções de 200 ml p/ kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 420 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 14g; - Gorduras Trans: ausente - Mínimo de 05 vitaminas - Mínimo de 02 minerais - REGISTRO: o produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura.	
2	1.250	KG	COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE, MORANGO E BAUNILHA - TIPO SHAKE - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: com registro no M.A. SIF / DIPOA, de acordo com as NTA 79 e 82, preparada com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado, mínimo de 5 vitaminas, mínimo de 3 minerais, aromatizantes aroma natural de chocolate, aroma natural de morango, aroma natural de baunilha e corantes naturais. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais Não deverá conter Glúten. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de napolitano. - Odor: próprio da combinação de chocolate, morango e baunilha. - Sabor: próprio da combinação de chocolate, morango e baunilha. Diluição/ rendimento mínimo: 23 porções de 200 ml p/ kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 420 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 14g; - Gorduras Trans: ausente - Mínimo de 05 vitaminas - Mínimo de 02 minerais - REGISTRO: o produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura.	X



3	5.250	KG	COMPOSTO LÁCTEO FERMENTADO TIPO IOGURTE SABOR MORANGO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS (TIPO IOGURTE). Com registro no M.A. SIF / DIPOA, de acordo com as NTA 79 e 82. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Leite desnatado, açúcar, soro de leite, maltodextrina, leite fermentado pó (leite desnatado, concentrado de proteína do leite, bactérias lácteas), aromas idênticos ao natural de morango e iogurte. Mínimo de 05 vitaminas 03 minerais. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Diluição/ rendimento mínimo: 23 porções de 200 ml p/ kg do produto. Características: - Aparência: pó fino. - Odor: próprio de iogurte morango. - Sabor: próprio de iogurte morango. - Cor: próprio de morango. Embalagem Primária: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. Embalagem Secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 370 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 14g; - Gordura Tras: ausente - Mínimo de 05 vitaminas - Mínimo de 02 minerais. REGISTRO: o produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura	
4	1.750	KG	COMPOSTO LÁCTEO FERMENTADO TIPO IOGURTE SABOR MORANGO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS (TIPO IOGURTE). Com registro no M.A. SIF / DIPOA, de acordo com as NTA 79 e 82. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Leite desnatado, açúcar, soro de leite, maltodextrina, leite fermentado pó (leite desnatado, concentrado de proteína do leite, bactérias lácteas), aromas idênticos ao natural de morango e iogurte. Mínimo de 05 vitaminas 03 minerais. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Diluição/ rendimento mínimo: 23 porções de 200 ml p/ kg do produto. Características: - Aparência: pó fino. - Odor: próprio de iogurte morango. - Sabor: próprio de iogurte morango. - Cor: próprio de morango. Embalagem Primária: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. Embalagem Secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 370 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 14g; - Gordura Tras: ausente - Mínimo de 05 vitaminas - Mínimo de 02 minerais. REGISTRO: o produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura	X



5	3.375	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ CREMOSO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Açúcar orgânico, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, bicarbonato de sódio, aroma idêntico ao natural de milho e corante natural. Mínimo de 05 vitaminas e 03 minerais. Produto não deverá conter Lactose. Rendimento mínimo: 26 porções de 45g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 380 Kcal; - máximo de Carboidratos: 80g; - Lactose: zero - mínimo de Proteínas: 7g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 260 mg - mínimo de 05 Vitaminas - mínimo de 03 Minerais. Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	
6	1125	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ CREMOSO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Açúcar orgânico, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, bicarbonato de sódio, aroma idêntico ao natural de milho e corante natural. Mínimo de 05 vitaminas e 03 minerais. Produto não deverá conter Lactose. Rendimento mínimo: 26 porções de 45g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 380 Kcal; - máximo de Carboidratos: 80g; - Lactose: zero - mínimo de Proteínas: 7g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 260 mg - mínimo de 05 Vitaminas - mínimo de 03 Minerais. Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	X



7	3.375	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE - TIPO PÃO DE MEL - ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, aromas idênticos ao natural: chocolate e mel (aromatizantes) e corante orgânico idêntico ao natural. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Mínimo de 05 vitaminas e 03 minerais. Produto não deverá conter Lactose. Rendimento mínimo: 26 porções de 45g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de políester metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 380 Kcal; - máximo de Carboidratos: 80g; - Lactose: zero - mínimo de Proteínas: 7g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 260 mg. - mínimo de 05 Vitaminas - mínimo de 03 Minerais Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	
8	1125	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE - TIPO PÃO DE MEL - ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, aromas idênticos ao natural: chocolate e mel (aromatizantes) e corante orgânico idêntico ao natural. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Mínimo de 05 vitaminas e 03 minerais. Produto não deverá conter Lactose. Rendimento mínimo: 26 porções de 45g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de políester metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 380 Kcal; - máximo de Carboidratos: 80g; - Lactose: zero - mínimo de Proteínas: 7g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 260 mg. - mínimo de 05 Vitaminas - mínimo de 03 Minerais Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	X



9	3.375	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE COCO ENRIQUECIDO COM MINERAIS REDUZIDO EM AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, fibra solúvel: polidextrose, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, sal, minerais: Cálcio, Ferro e Zinco, fermentos químicos, emulsificantes aroma idêntico ao natural de coco. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 22 porções de 60g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 275 Kcal; - máximo de Carboidratos: 62g; - mínimo de Proteínas: 6,5g; - máximo de Gorduras Totais: 5g - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 16g - mínimo de Cálcio: 950mg - mínimo de Ácido Fólico: 50mg - mínimo de Ferro: 119mg - mínimo de Zinco: 4,5mg - máximo de Sódio: 110mg Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	
10	1.125	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE COCO ENRIQUECIDO COM MINERAIS REDUZIDO EM AÇÚCAR: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, fibra solúvel: polidextrose, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, sal, minerais: Cálcio, Ferro e Zinco, fermentos químicos, emulsificantes aroma idêntico ao natural de coco. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 22 porções de 60g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 275 Kcal; - máximo de Carboidratos: 62g; - mínimo de Proteínas: 6,5g; - máximo de Gorduras Totais: 5g - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 16g - mínimo de Cálcio: 950mg - mínimo de Ácido Fólico: 50mg - mínimo de Ferro: 119mg - mínimo de Zinco: 4,5mg - máximo de Sódio: 110mg Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	X



11	3.000	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR FLORESTA NEGRA ENRIQUECIDO COM MINERAIS REDUZIDO EM AÇÚCARES: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Farinha trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó, minerais (Ferro e Zinco), fermento químico, aroma natural de baunilha e aroma natural de cereja. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 20 porções de 60g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 410 Kcal; - máximo de Carboidratos: 65g; - mínimo de Proteínas: 9g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 2,5g - mínimo de Ferro: 13 mg - mínimo de Zinco: 8,0 mg. Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	
12	1.000	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR FLORESTA NEGRA ENRIQUECIDO COM MINERAIS REDUZIDO EM AÇÚCARES: de acordo com NTA 79. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Farinha trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó, minerais (Ferro e Zinco), fermento químico, aroma natural de baunilha e aroma natural de cereja. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 20 porções de 60g p/kg do produto. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado compolietileno, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 410 Kcal; - máximo de Carboidratos: 65g; - mínimo de Proteínas: 9g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 2,5g - mínimo de Ferro: 13 mg - mínimo de Zinco: 8,0 mg. Obs: deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água.	X
13	400	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE 0 A 12 MESES DE IDADE indicada para lactentes anti regurgitação, com no mínimo 70% soro do leite e 30% caseína, com duplo agente espessante de amido pré-gelatinizado, contendo probióticos (GOS E FOS), DHA e ARA e com adição de HMO. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
14	220	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE com relação proteína soro do leite 60% / caseína 40%, fonte de carboidrato lactose e maltodextrina, contendo 4g/l de prebióticos. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



15	350	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE 0 A 12 MESES DE IDADE indicada para lactentes anti regurgitação, com no mínimo 70% soro do leite e 30% caseína, contendo probióticos (GOS E FOS). Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
16	300	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE PRIMEIRA INFÂNCIA PARA CRIANÇAS DE 01 A 03 ANOS DE IDADE com combinação de prebióticos gps/fos, ácidos graxos essenciais, proteína do soro do leite, caseína e cálcio. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
17	200	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE com relação proteína soro do leite 70% / caseína 30%, acrescida de DHA e ARA e 4g/l de prebióticos. enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
18	300	LTA	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES DE IDADE com relação proteína soro do leite 70% / caseína 30%, acrescida de DHA e ARA e 4g/l de prebióticos. enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
19	200	LTA	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 01 A 12 MESES DE IDADE à base de 100% de proteína isolada de soja, enriquecida CO, DHA E ARA. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



20	300	KG	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 3 ANOS , à base de aminoácidos livres para lactentes e de seguimento e crianças de primeira infância, com necessidades dietoterápicas específicas como, alergias alimentares, distúrbios da digestão e absorção de nutrientes, e restrição de lactose com DHA + ARA, tautina e nucleotídeos. não deverá conter leite e produtos lácteos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
21	100	KG	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 3 ANOS , à base de aminoácidos livres para lactentes e de seguimento e crianças de primeira infância, com necessidades dietoterápicas específicas como, alergias alimentares, distúrbios da digestão e absorção de nutrientes, e restrição de lactose com DHA + ARA, tautina e nucleotídeos. não deverá conter leite e produtos lácteos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
22	300	LTA	FÓRMULA INFANTIL à base de proteínas de soro de leite extensamente hidrolisada hidrolisadas com TCM, DHA, ARA e nucleotídeos, isento de lactose, sacarose e glúten. para lactentes e crianças de primeira infância, de 0 a 36 meses de idade, com alergia a proteínas intactas do leite de vaca e de soja, com comprometimento do trato gastrointestinal e/ou com restrição à lactose. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
23	100	LTA	FÓRMULA INFANTIL à base de proteínas de soro de leite extensamente hidrolisada hidrolisadas com TCM, DHA, ARA e nucleotídeos, isento de lactose, sacarose e glúten. para lactentes e crianças de primeira infância, de 0 a 36 meses de idade, com alergia a proteínas intactas do leite de vaca e de soja, com comprometimento do trato gastrointestinal e/ou com restrição à lactose. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



24	150	KG	FÓRMULA INFANTIL de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância com restrição de lactose: Isenta de lactose, adequada para situações de intolerância à lactose, enriquecida com DHA e ARA, contendo nucleotídeos e vitaminas e minerais essenciais ao desenvolvimento infantil, contendo 60% proteínas do soro do leite e 40% caseína. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, esterilizada com tampa plástica lacrada e peso líquido de 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente à danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
25	500	KG	BISCOITO INTEGRAL BANANA E CANELA SEM AÇÚCAR: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: cereais integrais (farinha de trigo integral, farinha de centeio integral, e aveia em flocos), farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, linhaça, suco de banana em pó, canela em pó, concentrado de maçã, sal, edulcorantes, aromatizantes, fermento químico em pó. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 100 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
26	220	KG	BROINHA DE COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, *amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio e aroma artificial de coco. Produto não deverá conter ovos nem leite. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 330 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 2,5g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - máximo Gorduras Saturadas: 1,50g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0g - máximo Sódio: 85 mg.	X
27	400	PCT	CIABATTA TRADICIONAL: Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de grão de bico, farinha de arroz, azeite de oliva extra virgem, fécula de mandioca, fibra de bambu, fécula de batata, sal, fermento biológico e espessante goma xantana. PRODUTO PRÉ ASSADO E CONGELADO. Não deverá conter: glúten / açúcar / soja / leite / ovos / conservantes. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 135 Cal; - Carboidratos: 14g; - Proteínas: 2,0g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - Gorduras Totais: 8,0g	X



28	600	UN	IOGURTE NATURAL: contendo apenas dois ingredientes básicos: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Validade mínima: 45 dias. Embalagem Primária: pote plástico específico para o acondicionamento de alimentos, com tampa em alumínio com peso líquido de 170 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 170g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 4,0g; - máximo de Açúcares Totais: 4,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 4,0g; - máximo Gorduras Totais: 4,0g - máximo Gorduras Saturadas: 2,5g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0g - máximo Sódio: 70 mg. - mínimo de Cálcio: 140 mg	X
29	800	FRS	BEBIDA VEGETAL DE COCO: Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: Água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. Validade Mínima: 8 meses. Embalagem Primária: pote plástico específico para o acondicionamento de alimentos, com tampa com peso líquido de 900 ml. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: Água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. Validade Mínima: 8 meses. Embalagem Primária: pote plástico específico para o acondicionamento de alimentos, com tampa com peso líquido de 900 ml. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade	X
30	100	POT	MANTEIGA DE COCO SABOR MANTEIGA COM SAL: contendo os seguintes ingredientes: óleo de coco, água, sal, emulsificante, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural beta caroteno. Alimento deverá ser livre de glúten e de leite. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária / Única: pote plástico atóxico, contendo peso líquido de 200 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: - mínimo de Calorias: 80 Cal; - Carboidratos: ausente; - Proteínas: ausente; - máximo de Gorduras Totais: 9,0g; - Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Sódio: 232mg.	X
31	200	KG	PALITOS SALGADOS DE QUINOA E GERGELIM: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, farinha de quinoa, gergelim, azeite de oliva extra virgem, lecitina de girassol, fibra da polpa de beterraba, sal, marinho integral, goma guar, goma xantana, cebola em pó, açafrão em pó, , alho em pó, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 430 Cal; - Carboidratos: 65g; - Açúcares: ausente - mínimo de Proteína: 3,5g - máximo Gorduras Totais: 17g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 4,0g - máximo Sódio: 480 mg.	X



32	200	CX	PALITOS SALGADOS DE INHAME CONGELADO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: polvilho de mandioca, inhame, gordura vegetal de palma e sal. Não deverá conter Glúten, Leite e Derivados, lactose, Soja e Ovos. Obs: produto deverá necessitar passar pelo processo de assamento. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de Polietileno com peso líquido de 360 gramas acondicionado em caixa de papelão com peso líquido de 360 gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 1200 Cal; - Carboidratos: 20; - Açúcares: 1,2e - máximo Gorduras Totais: 3,7G - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,8g - máximo Sódio: 223mg. - MÍNIMO DE Vitamina A: 190mg	X
33	300	KG	PÃO DE QUEIJO VEGANO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: água, polvilho azedo, fécula de mandioca, alimento vegetal tipo queijo sabor muçarela (água amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrado de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico e aroma idêntico ao natural de queijo muçarela vegano), óleo vegetal de palma, proteína de ervilha, linhaça dourada, sal rosa do Himalaia, extrato de levedura, cúrcuma e fibra vegetal. Não deverá conter: glúten / soja / leite / ovos. Característica: unidade com peso médio de 25 gramas. Validade mínima: dois (02) meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 300 a 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo 50 unidades totalizando peso líquido de 4,5 kg.	X
34	500	PCT	PÃO DE FORMA 38% INTEGRAL: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, glúten, óleo de soja, sal e conservadores propinato de cálcio e ácido sórbico. Validade mínima: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Proteínas: 12 g - máximo de Açúcares Totais: 4,0 g - máximo Gorduras Totais: 3,0g - mínimo de Fibra Alimentar: 6,0 g.	X
35	300	PCT	PÃO DE BATATA-DOCE CONGELADO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Ovo, farinha de arroz integral, batata doce, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal de palma, fécula de mandioca, fibra de bambu, vinagre de maçã, sal, fermento biológico e químico e espessante goma xantana. Não deverá conter Glúten. Validade Mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de polietileno ou plástico de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 195 - Carboidratos: 15 - mínimo de Proteínas: 2,3 g - máximo de Açúcares Totais: 1,0 g - máximo Gorduras Totais: 3,3g - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g. - máximo de Sódio: 200mg - mínimo de Vitamina B2: 75mg - mínimo de Selênio: 3,0mcg	X



36	200	CX	PASTEL DE FRANGO CONGELADO: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: Água, farinha de arroz, peito de frango, ovo, fécula de batata, fécula de mandioca, gordura vegetal de palma, clara de ovo, sal temperado (sal, cebola, páprica doce, alho, açafrão, pimenta em pó, louro, páprica defumada e pimenta do reino), cebola, alho cebolinha, colorau, espessante goma xantana e fermento em pó. Não deverá conter Glúten, Leite e Derivados, nem Lactose. Validade mínima: 06 meses. Embalagem: saco de polietileno ou plástico de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 250 gramas acondicionada em caixa de papelão com peso líquido de 250 gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 100 - Carboidratos: 15 - mínimo de Proteínas: 2,5g - máximo de Açúcares Totais: 0,3g - máximo Gorduras Totais: 3,5g - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g. - máximo de Sódio: 230mg	X
37	4.000	UN	ROSQUINHA DE LEITE DE ARROZ: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de arroz, açúcar cristal, gordura vegetal de coco, açúcar invertido, aroma artificial de leite, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, sal, lecitina de girassol. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 32 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 32g (8 und): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - mínimo de Proteínas: 1,5g; - máximo Gorduras Totais: 3,5g - máximo Sódio: 100mg.	X
38	300	KG	ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, *amido de milho, creme de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio e aroma artificial de coco. Produto não deverá conter ovos nem leite. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 280 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 100 Cal; - Carboidratos: 17g; - máximo de Açúcares Totais: 8,0g - Lactose: ausente - mínimo de Proteínas: 1,5g; - máximo Gorduras Totais: 4,5g - máximo Gorduras Saturadas: 3,0g - Gordura Trans: ausente - máximo Sódio: 85 mg.	X
39	100	KG	SEQUIINHOS 0% AÇÚCAR FONTE DE FIBRAS SEM GLÚTEN: contendo como ingredientes básicos: amido de milho, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, fibra solúvel, maltodextrina, ovo, cacau, coco sal, baunilha em pó, edulcorantes, aromatizantes, e emulsificante goma xantana. Validade Mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 128 Cal; - Carboidratos: 25g; - Sacarose – ausente - máximo Gorduras Totais: 3,5g - máximo Gorduras Saturadas: 1,9g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 2,5g - máximo Sódio: 50 mg.	X



40	200	KG	SEQUIINHOS DE COCO VEGANO (sem Glúten, Leite, Ovos e Soja); contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco ralado, óleo de coco extra virgem, lecitina de girassol, semente de chia, fibra da polpa de beterraba, goma guar, goma xantana, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido cítrico. Produto deverá ser isento de Glúten, Leite, Ovos e Soja. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 22g; - máximo Gorduras Totais: 5,0g - Gordura Trans: ausente	X
41	100	KG	TABLETE DE GERGELIM: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: fécula de mandioca, fécula de batata, azeite de oliva extra virgem, gergelim, biomassa de banana verde, lecitina de girassol, polvilho azedo, sal marinho integral, fibra da polpa de beterraba, goma guar, goma xantana, cebola em pó, açafrão em pó, alho em pó, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim, acidulante ácido cítrico. Validade mínima: 12 meses. Produto deverá ser isento de Glúten, Leite, Ovos e Soja. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 120 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 120 Cal; - Carboidratos: 20g; - mínimo de Proteínas: 0,5g - máximo Gorduras Totais: 5,0g - máximo Gorduras Saturadas: 1,9g - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra: 0,8g - máximo Sódio: 150 mg.	X
42	100	KG	BISCOITO PALITOS DE BATATA-DOCE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: batata-doce, farinha de mandioca, fécula de batata, fécula de mandioca, azeite de oliva extra-virgem, proteína de ervilha, lecitina de girassol, sal marinho integral, açafrão em pó (cúrcuma), fermento químico bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante natural extrato de alecrim. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 85 Cal; - Carboidratos: 13 g; - Proteínas: 1,2 g; - máximo Gorduras Totais: 3,2 g - máximo Gorduras Saturadas: 0,5 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 175 mg.	X



43	3.750	POT	MARGARINA VEGETAL C/ SAL E CREME DE LEITE ZERO GORDURA TRANS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, leite desnatado reconstituído, creme de leite em pó, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: BHT, EDTA cálcio dissódico e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado. Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Plástica: pote plástico atóxico, contendo peso líquido 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Calorias: 69 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máximo de Gorduras Trans: 0,0 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 60 mg.	
44	1.250	POT	MARGARINA VEGETAL C/ SAL E CREME DE LEITE ZERO GORDURA TRANS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, leite desnatado reconstituído, creme de leite em pó, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: BHT, EDTA cálcio dissódico e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado. Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Plástica: pote plástico atóxico, contendo peso líquido 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Calorias: 69 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máximo de Gorduras Trans: 0,0 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 60 mg.	X
45	600	POT	NATA FRESCA: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: creme de leite, leite em pó desnatado e espessante e estabilizante. Validade mínima: 40 dias. Embalagem Primária: pote plástico atóxico, contendo peso líquido 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 15g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 60 calorias; - Carboidrato: 0,5 g; - Proteínas: 0,5 g - máximo Gorduras Totais: 7,0 g - Gordura Trans: ausente - Cálcio: 0,90 mg - Colesterol: ausente - máximo Sódio: 10 mg	X



46	16.500	KG	PÃO DE QUEIJO (CONGELADO): contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: água, amido de mandioca, óleo de soja, soro de leite, ovo integral desidratado, sal refinado, queijo minas padrão e condimento preparado sabor queijo. Característica: unidade com peso médio de 25 gramas. Validade mínima :dois (02) meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 120 kg - máximo de carboidratos: 20 g - mínimo de proteínas: 1,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4 g - máximo de Gorduras Saturadas: 2,5 g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 220 mg	
47	5.500	KG	PÃO DE QUEIJO (CONGELADO): contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: água, amido de mandioca, óleo de soja, soro de leite, ovo integral desidratado, sal refinado, queijo minas padrão e condimento preparado sabor queijo. Característica: unidade com peso médio de 25 gramas. Validade mínima :dois (02) meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 50 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 120 kg - máximo de carboidratos: 20 g - mínimo de proteínas: 1,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4 g - máximo de Gorduras Saturadas: 2,5 g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 220 mg	X
48	1.500	KG	TÂMARA SECA SEM CAROÇO: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / tâmaras inteiras, desidratadas, de consistência própria, não esmagadas, sem caroço. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo pote plástico com tampa resistente, asséptico, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
49	1.125	KG	FARINHA DE TÂMARA: contendo como ingrediente básico o seguinte elemento: tâmara seca moída. Características Organolépticas: - Aparência: pó fino e homogêneo - Cor: marrom claro a marrom escuro - Odor: característico - Sabor: próprio Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: pacote de poliéster metalizado / PEBD atóxico com peso de 1 kg Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada.	
50	375	KG	FARINHA DE TÂMARA: contendo como ingrediente básico o seguinte elemento: tâmara seca moída. Características Organolépticas: - Aparência: pó fino e homogêneo - Cor: marrom claro a marrom escuro - Odor: característico - Sabor: próprio Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: pacote de poliéster metalizado / PEBD atóxico com peso de 1 kg Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada.	X



51	4.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO CLUBE SOCIAL: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas b3, b2 e b1, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal e fermentos químicos: bicarbonato de amônio, di-hidrogenofosfato de cálcio e bicarbonato de sódio. alérgicos: contém derivados de trigo e soja. pode conter cevada, aveia, centeio e leite. contém glúten. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 24 gramas. Embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 12 embalagens de 24 gramas perfazendo um total de 288 gramas. Embalagem terciária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a 04 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 24g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 110 Cal; - máximo de Carboidratos: 15 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 180 mg.	
52	1.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO CLUBE SOCIAL: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas b3, b2 e b1, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal e fermentos químicos: bicarbonato de amônio, di-hidrogenofosfato de cálcio e bicarbonato de sódio. alérgicos: contém derivados de trigo e soja. pode conter cevada, aveia, centeio e leite. contém glúten. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 24 gramas. Embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 12 embalagens de 24 gramas perfazendo um total de 288 gramas. Embalagem terciária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a 04 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 24g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 110 Cal; - máximo de Carboidratos: 15 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 180 mg.	X
53	5.250	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	



54	1.750	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	X
55	30.000	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE HAMBURGUER: de acordocom a NTA 34, 35 e 82. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, emulsificantes: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, antioxidantes: azodicarbonamida, BHT, ácido cítrico e ácido ascórbico, antiiumectante: carbonatode cálcio, conservador: propinato de cálcio e enzimas e adição de 1% de inulina. Características: Aparência: pó fino levemente gorduroso Cor: branca levemente amarelada Cheiro e sabor próprios característicos. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária / Única: fardo de papel Kraft envolvido por película de PE com peso líquido de 25 (vinte e cinco) kg.	
56	10.000	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE HAMBURGUER: de acordocom a NTA 34, 35 e 82. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, emulsificantes: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, antioxidantes: azodicarbonamida, BHT, ácido cítrico e ácido ascórbico, antiiumectante: carbonatode cálcio, conservador: propinato de cálcio e enzimas e adição de 1% de inulina. Características: Aparência: pó fino levemente gorduroso Cor: branca levemente amarelada Cheiro e sabor próprios característicos. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária / Única: fardo de papel Kraft envolvido por película de PE com peso líquido de 25 (vinte e cinco) kg.	X
57	4.500	KG	REQUEIJÃO CREMOSO REFRIGERADO - SEM AMIDO: de acordo com a NTA 11. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermento lácteo, estabilizantes, conservadores e podendo conter cortante natural. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: - Apresentação: bisnaga de 1,5 kg - Descrição: filme laminado de poliéster aluminizado + polietileno transparente destinado a entrar em contato com o alimento: Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada contendo 8 unidades de 1,5 kg, perfazendo um total de 12 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 100 Cal; - máximo de Carboidratos: 1,0 g; - mínimo de Proteína: 3,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 4,0 g; - Gordura Trans: zero - máximo de sódio: 180mg.	



58	1500	KG	REQUEIJÃO CREMOSO REFRIGERADO - SEM AMIDO: de acordo com a NTA 11. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermento lácteo, estabilizantes, conservadores e podendo conter cortante natural. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: - Apresentação: bisnaga de 1,5 kg - Descrição: filme laminado de poliéster aluminizado + polietileno transparente destinado a entrar em contato com o alimento: Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada contendo 8 unidades de 1,5 kg, perfazendo um total de 12 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 100 Cal; - máximo de Carboidratos: 1,0 g; - mínimo de Proteína: 3,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 4,0 g; - Gordura Trans: zero - máximo de sódio: 180mg.	X
59	2.250	KG	UVA PASSA BRANCA: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / uva passa branca sem semente, desidratadas, de consistência própria não esmagadas.. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem plástica resistente, asséptica, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
60	750	KG	UVA PASSA BRANCA: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / uva passa branca sem semente, desidratadas, de consistência própria não esmagadas.. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem plástica resistente, asséptica, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X

Notas:

Os itens assinalados (X) no quadro acima serão destinado exclusivamente a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme Lei Complementar 123/2006.

Os itens não assinalados serão destinados a participação de todas as empresas inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

Para formação da proposta de preço e inserção no sistema COMPRAS.GOV.BR, a licitante deverá basear-se exclusivamente nas informações do Edital, especialmente nas especificações técnicas do objeto e demais condições do Anexo I – Termo de Referência, desconsiderar as especificações do sistema. O sistema COMPRAS.GOV.BR é apenas a plataforma utilização para realização da sessão pública.

OBSERVAÇÕES:

1 – EMBALAGEM:

1.1 - **PRIMÁRIA:** deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;



1.2 - **PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS:** não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

2 – RÓTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação vigente.

2.1 – **DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:** deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.2 – **DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3 – DATA DE FABRICAÇÃO: não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.

4 – FORMA DE ENTREGA: parcelada de acordo com as necessidades da Divisão de Alimentação Escolar.

5 – LOCAL DE ENTREGA: Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto - Rodovia Raposo Tavares, Km 444, Bairro: Posto Modelo, Assis-SP.

6 – Serão rejeitados os produtos que não atendam as especificações deste Termo de Referência.

7 – PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias após o envio do pedido/empenho.

8 - O montante licitado é o estimado para o consumo de 12 meses.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90045/2026
PROCESSO Nº 053/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E FORMULAS INFANTIS

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (ADEQUADA)

A empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº....., neste ato representada por....., cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Assis, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2026, conforme abaixo discriminado:

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Informar marca/modelo do produto;

O Prazo de fornecimento é de **(inserir o prazo)** dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

A licitante deverá informar em suas propostas a condição de garantia aos produtos ofertados

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente em nome do credor.

BANCO _____

AGÊNCIA Nº _____

CONTA CORRENTE Nº _____

Email.: _____

Telefone: _____

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2026.

(nome, RG, cargo e assinatura do representante legal do licitante)



ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/2026

PREGÃO (ELETRÔNICO) PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2026

PROCESSO N.º ____/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE _____

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA _____

No dia, ____ de _____ de 2026, o Município de Assis (SP), pessoa jurídica de Direito Público, devidamente inscrita no CNPJ sob n° 46.179.941/0001-35, com sede a Avenida Rui Barbosa, 926, devidamente representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, e, a empresa _____, estabelecida à _____, n° _____, em _____, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a). _____, portador do CPF n° _____, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

3. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

4. DAS PENALIDADES

4.1. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo de cada parcela dos materiais empenhados, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.



6. DISPOSIÇÃO GERAIS

6.1. As disposições constantes do edital de licitação em epígrafe integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Assis, ____ de _____ de 2026.

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
empresa

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO (INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

“DECLARAÇÃO”

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS

Ref.: Processo n.º _____/2026 – Pregão Eletrônico n.º _____/2026

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso §1º do artigo 63 da Lei n.º 14.133, de 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 ().

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

Por ser verdade assina a presente.

..... de de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

“DECLARAÇÃO”

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS

Ref.: Processo n.º _____/2026 – Concorrência Eletrônica n.º _____/2026

_____ (representante do licitante), portador da Cédula de Identidade RG n.º _____ e do CPF n.º _____, como representante devidamente constituído de _____ (identificação do licitante ou do Consórcio), inscrita no CNPJ n.º _____, doravante denominado LICITANTE, para fins do disposto no Edital da presente Licitação, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente pelo Licitante e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente Licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

E por ser verdade, assina a presente declaração sob as penas da lei.

_____, _____ de _____ de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador