



PREFEITURA DE SUZANO

ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO 012/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO

11.442/2024

CONTRATANTE (UASG)

PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO (987151)

OBJETO

Aquisição de gêneros estocáveis

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 49.566.008,20 (Quarenta e nove milhões, quinhentos e sessenta e seis mil, oito reais e vinte centavos)

LOCAL DE DISPUTA DA FASE DE LANCES

Portal Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL (www.bll.org.br)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 12/02/2025 às 09h00m (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por Lote (grupo)

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	6
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	7
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	17
10. DOS RECURSOS	18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	18
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	20
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	22
ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	51
1. DO OBJETO	51
2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.....	51
3. DA SECRETARIA GERENCIADORA E PARTICIPANTES	51
4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	52
5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	53
6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS	54
7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS	54
8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ...	55
9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS .	55
10. DO PAGAMENTO.....	56
11. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD	57
12. DAS PENALIDADES	57
13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)	58
14. PUBLICAÇÃO.....	58
15. CONDIÇÕES GERAIS.....	58
16. FORO (art. 92, §1º).....	59

EDITAL**PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2025**

(Processo Administrativo nº 11.442/2024)

Torna-se público que o(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO, localizada na Rua Baruel, nº 501, Centro, CEP 08675-902, telefone (11) 4745-2191, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), nos Decretos Municipais nº 9.126/2017 (Decreto de delegação de poderes aos Secretários), 10.010/2024 (Decreto de regulamentação da NLL) e nº 10.026/2024 (Decreto de comissão, pregoeiro, agente de contratação, membros e equipe de apoio) e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é aquisição de gêneros estocáveis nas diversas unidades escolares da secretaria municipal de educação conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em lote (grupos), conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

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.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL (www.bll.org.br).

3.2. A apresentação das propostas dar-se-á, via Internet, no endereço eletrônico: www.bll.org.br, sendo criptografadas, automaticamente, pelo sistema e mantidas em sigilo até a respectiva abertura.

3.3. Ao acessar o Sistema Eletrônico utilizando-se da senha que lhe permitirá participar desta licitação, o licitante, deverá assinalar a declaração, sob as penalidades da lei, de que:

3.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende todas as despesas que incidirem sobre o objeto licitado, tais como: encargos diretos e indiretos, impostos e taxas, frete e 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;

3.3.2. 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;

3.3.3. 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;

3.3.4. Responsabiliza-se pela origem e procedência dos bens e qualidade dos serviços que cotar;

3.3.5. Atende as exigências, principalmente, quanto às condições de pagamento indicadas pelo Município;

3.3.6. Cumpre as Normas de Trabalho Decente da Organização Internacional do Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego e por fim que;

3.3.7. Cumpre as condições estabelecidas no artigo 63 da Lei 14.133/2021.

3.3.8. A falsidade da declaração de que trata o item 3.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e neste Edital.

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

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

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

3.7. Para os lotes 03, 04, 05 e 06 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

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

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.2 e 3.9.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.13. O disposto nos itens 3.9.2 e 3.9.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.15. A vedação de que trata o item 3.9.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no item 8 deste Edital.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. 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 nº 14.133, de 2021](#).

4.5.1. 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;

4.5.2. 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, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. 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.

4.14. 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. Marca;

5.1.3. Fabricante.

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 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.

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, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. 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.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

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 0,1% (zero virgula um 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.** Caso seja adotado 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.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

6.13.5. 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.

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. 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](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.20.1. 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.

6.20.2. 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

- 6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

- 6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 6.21.2.2. empresas brasileiras;
- 6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. 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.

6.22.1. 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.

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

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

6.22.4. 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.

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

6.23. 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, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante 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>);

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

7.1.4. Certidão de apenados de impedimentos de contrato/licitação fornecido pelo TCESP com o objetivo de informar a existência ou a inexistência de registros de penalidades no sistema (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados?destination=publicas/certificado/add>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

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

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.7 e 4.5 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.7.1. indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas;

7.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. conter vícios insanáveis;

7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. 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.

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

7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.11. 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.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada,

exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

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

7.18. 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.

7.19. 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 neste item 8, 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](#).

8.2. Habilitação Jurídica:

8.2.1. registro comercial, no caso de empresa individual; ou

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

8.2.3. inscrição do ato constitutivo, e modificações subsequentes, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou

8.2.4. decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando se tratar de firma estrangeira em funcionamento no país e a atividade assim o exigir.

8.2.5. a(s) empresa(s) licitante(s) arrematante(s) deverá(ão) apresentar, cópia autenticada dos seguintes documentos (Alvará Sanitário), de acordo com seu enquadramento:

8.2.5.1. em se tratando de indústria, prova de Autorização de Funcionamento de Empresa, expedida nos termos do disposto na Lei Federal nº 6.360/76, de 23 de setembro de 1976, publicada no DOU de 24 de setembro de 1976, em seu nome e dentro do prazo de validade;

8.2.5.2. em se tratando de comércio, representação ou distribuição: prova de licenciamento, nos termos do disposto na Lei Federal nº 5.991/73, de 17 de dezembro de 1973, publicada no DOU de 19 de dezembro de 1973, em seu nome e dentro do prazo de validade.

8.3. Qualificação Técnica: a documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:

8.3.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos, com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

8.3.1.1. o(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do emitente, conter identificação do signatário, nome, endereço, telefone e, se for o caso, correio eletrônico para contato, a fim de possibilitar possíveis diligências.

8.3.1.2. A apresentação de atestado(s) com conteúdo falso caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção prevista de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.

8.4. Qualificação Econômico-financeira:

8.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor cível da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade não superior a sessenta (60) dias e não vencida na data da abertura da licitação, salvo se outro prazo de validade estiver assinalado no próprio documento;

8.4.1.1. Em caso de recuperação judicial, deverá cumprir integralmente os dispostos da Sumula nº 50 do TCE/SP, apresentando Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

8.4.2. Prova de capital social/patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor arrematado para o lote.

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

8.4.3.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

- 8.4.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.4.3.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.4.3.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.5. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 8.5.1. inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 8.5.2. inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Edital;
- 8.5.3. certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.5.4. prova de regularidade para com as Fazendas: Federal, Estadual e Municipal (Tributos Mobiliários), do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
 - 8.5.4.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, bem como a prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
 - 8.5.4.2. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Tributários Inscritos e/ou não Inscritos na Dívida Ativa do Estado do domicílio ou sede da licitante;
 - 8.5.4.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município do domicílio ou sede da licitante.
- 8.5.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), mediante a apresentação de certidão de regularidade por meio de Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.5.6. as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição:
 - 8.5.6.1. havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco (5) dias úteis, a contar da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura Municipal de Suzano, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
 - 8.5.6.2. a não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.5.6.1, acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente e neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam às exigências deste edital e seus anexos.

8.5.6.3. a falsidade quanto ao atendimento dos requisitos para os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção prevista de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.

8.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.7. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.8. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.8.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, por meio de Cartório competente, ou autenticação por meio digital, devidamente acompanhados dos certificados de autenticidade digital, constando a chave para possível verificação de sua veracidade.

8.10. 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.

8.11. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.12. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.13. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.14. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.14.1. 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. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.15. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.15.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

8.16.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.16.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

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

8.17.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.17.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.18. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.18.1. 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

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

8.19. 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.

8.20. 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 8.16.1.

8.21. 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.

8.22. 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.23. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

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 úteis, 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 será assinada e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 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 na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

- 10.1.** 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.
- 10.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 10.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5.** 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.
- 10.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7.** 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.
- 10.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no departamento de compras e licitações da Prefeitura Municipal de Suzano.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

- 11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

- 11.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5. fraudar a licitação

11.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- 11.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 11.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 11.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 11.2.1. advertência;
- 11.2.2. multa;
- 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

12.3.1. Através do e-mail: pmsuzano.licita@gmail.com; ou

12.3.2. Pelo sistema do Portal Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL (www.bll.org.br); ou

12.3.3. No Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Suzano, sito na Rua Baruel, nº 501, Centro, Suzano/SP, CEP 08675-902, 1º andar, sala 106, em horário de expediente para o público, das 09h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira.

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

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

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. 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.

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

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

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

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

13.9.1. Registra-se que para as especificações dos itens prevalecerá, obrigatoriamente, a deste edital ou seus Anexos, sobre as especificações do portal, em razão do catálogo de materiais – CATMAT não possuir as especificações completas dos itens conforme necessidade do Município.

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://suzano.sp.gov.br/>.

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

13.11.1. **ANEXO I** - Termo de Referência

13.11.2. **ANEXO II** – Minuta de Ata de Registro de Preços

Suzano, 30 de janeiro de 2025

RENATA PRISCILA VELENCIO MAGALHÃES
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DEFINIÇÃO DO OBJETO

1. Licitação para Aquisição de gêneros estocáveis, de acordo com as especificações técnicas mínimas e demais disposições deste anexo.

Condições gerais da contratação

- 1.2. A quantidade aqui estimada servirá para atender a demanda do Setor de Alimentação Escolar.
- 1.3. Para esta aquisição será considerada a quantidade prevista no Processo Administrativo e devidamente elencada no Estudo Técnico Preliminar.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Documento de Formalização de Demanda - DFD e no Estudo Técnico Preliminar - ETP de forma a garantir o devido dimensionamento que o caso requer e estabelecer as diretrizes necessárias para dar suporte a essa aquisição.
- 2.2. As despesas oriundas dessa aquisição serão suportadas por recursos previamente definidos na LOA 2025.
- 2.3. A aquisição desses itens visa atender às necessidades das unidades escolares, garantido um cardápio variado e que atenda o que rege o PNAE em relação ao consumo diário de calorias, vitaminas etc.
- 2.4. Da metodologia de cálculo para estimativa das quantidades.
- 2.4.1. A metodologia de cálculo para estimativa das quantidades encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar - ETP.
- 2.5. O registro de preços é o sistema que melhor atende no que se refere à aquisição de alimentos, uma vez que os cálculos de quantitativos se tratam de estimativas de consumo, enquadrando-se nos termos da legislação vigente, quando da natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Descrição da solução como um todo considerando a especificação do produto.

- 3.1. À vista disso, após avaliação do objeto, análise dos requisitos da contratação e levantamento de mercado, restou demonstrado que a solução escolhida é viável, atende as necessidades das unidades escolares e os cardápios executados pelas nutricionistas, e aos aspectos de economicidade, bem como os demais princípios, conforme preceitua o art. 5º da Lei 14.133/2021, sendo, portanto, uma solução adequada para propiciar o atingimento de metas.
- 3.2. Sendo assim, de uma forma geral, esta equipe identificou que a aquisição dos itens, atenderá a demanda das unidades escolares, e ocorrerá pela realização de processo licitatório, devidamente instruído.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Tem-se como requisito da presente aquisição as disposições legais e resoluções pertinentes. A contratada deverá levar em consideração as normas sanitárias vigentes, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, adotar práticas de sustentabilidade que o presente objeto exige.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1. Os produtos serão entregues nas unidades escolares em quantidades e prazos conforme solicitação do setor de Alimentação Escolar.

- 5.2.** A proponente deverá realizar o abastecimento durante o período letivo, incluindo o período de férias escolares, quando o abastecimento tende a diminuir.
- 5.3.** O Fornecedor receberá o cronograma de entrega mensalmente. Esse cronograma deverá ser entregue no prazo máximo de até 10(dez) dias úteis contando do dia seguinte ao do recebimento do pedido para a entrega nas unidades escolares. As planilhas com os quantitativos dos itens por local serão enviadas através de e-mail.
- 5.4.** A proponente não poderá deixar de atender à solicitação de entrega das mercadorias mesmo quando se tratar de reequilíbrio financeiro.
- 5.5.** Os produtos que não estiverem em conformidade com o edital ou sem condições para consumo deverão obrigatoriamente serem repostos no dia seguinte à entrega.
- 5.6.** Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento da ata de registro de preços.
- 5.7.** É vedado ao fornecedor alterar marca, tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e cronograma, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito da Alimentação Escolar sendo passível de sofrer as sanções previstas neste edital.
- 5.8.** A (s) vencedora (s) deverá prover aos funcionários responsáveis pelas entregas, todos os equipamentos de proteção individuais previstos na legislação sanitária. A (s) vencedora (s) deverá se certificar de que nenhum entregador apresente sinais de Síndrome Gripal conforme legislação sanitária.
- 5.9.** Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha com touca ou boné, sapato fechado e uniforme limpos.
- 5.10.** No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência feita por servidor designado, uma vez que as entregas sejam realizadas em sua totalidade, a empresa deverá solicitar que seja assinado de forma legível e carimbado o romaneio de entrega da mercadoria. Todos os romaneios deverão ser entregues sem rasuras no setor de Alimentação Escolar assim que as entregas forem concluídas.
- 5.11.** Os produtos deverão ser entregues, identificados por diretrizes impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente, no momento do efetivo fornecimento.
- 5.12.** A proponente deverá disponibilizar a quantidade suficiente de caminhões para realização das entregas, visto que as entregas deverão ser finalizadas no prazo máximo de 2 (dois) dias, sempre respeitando o cronograma de entrega imposto pela alimentação escolar, de forma a não prejudicar o fornecimento da alimentação dos alunos. Os veículos deverão ser fechados, higienizados e vistoriados pelo órgão competente.
- 5.13.** O transporte deverá preservar as características dos alimentos e sua qualidade em conformidade com as Normas de Higiene e Saúde, de acordo com a Seção VII da Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 e Portaria 1428, de 26 de novembro de 1993.
- 5.14.** Arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes referentes à entrega dos produtos, inclusive as oriundas da devolução e reposição do equipamento recusado por não atender às especificações;
- 5.14.1.** Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta ou indiretamente da aquisição do objeto desta dispensa de licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.
- 5.15.** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste instrumento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela Prefeitura;
- 5.16.** Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), principalmente toda a legislação sanitária, durante a vigência dos Pedidos de Compra dela oriundos, em relação ao objeto licitado;
- 5.17.** Serão solicitadas 1 (uma) amostra de cada produto às licitantes vencedoras. As amostras deverão seguir a mesma qualidade e especificações descritas no termo de referência, identificadas por diretrizes impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente.
- 5.18.** A recusa da apresentação ou ausência da amostra, acarretará a desclassificação da proposta do fornecedor;

5.19. Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviadas somente para efeito de amostra.

5.20. As amostras apresentadas não serão devolvidas. A Prefeitura Municipal de Suzano por intermédio de sua Secretaria Municipal de Educação, desde já se reserva no direito de dar a destinação final às amostras após a conclusão do certame.

5.21. As amostras deverão ser apresentadas em até 5 (cinco) dias úteis, contados da publicação da ATA. A entrega das amostras deverá acontecer no setor de Alimentação Escolar de Suzano das 08:00 as 16:00 horas de segunda a sexta feira.

5.22. Poderão também ser solicitadas visitas técnicas para se observar o armazenamento dos alimentos quando for necessário.

5.23. A critério do Setor de Alimentação Escolar, poderão ser solicitados Laudos de Análise Laboratorial de características microbiológicas, toxicológicas ou outras, emitido por:

- a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
- b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro/controle; ou
- c. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo

5.24. Poderão também ser solicitadas visitas técnicas para se observar a produção do alimento em questão.

5.25. Os laudos não poderão ter data anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação.

5.26. A proponente deverá arcar com todas as despesas decorrentes de análises laboratoriais, sempre que a Prefeitura de Suzano julgar necessário.

6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput) e aqui nesse Termo de Referência indicado.

6.5. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário e demais atividades elencadas no Decreto Municipal 10010/2024 em seu Artigo 7º, Parágrafo Único.

6.5.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.6. O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração e demais atribuições estabelecidas no Decreto Municipal 10010/2024 em seu Artigo 6º, §1.

6.6.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.6.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual.

6.6.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

6.7. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.8. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A ADJUDICATÁRIA executará o fornecimento do objeto com observância rigorosa das Especificações Técnicas, emitindo Nota Fiscal ou documento equivalente para os bens efetivamente entregues.

7.2. O pagamento será efetuado via remessa eletrônica, através da Tesouraria da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO, até o vigésimo (20º) dia após a dezoita da entrega do material ou da conclusão dos serviços. A data da atestação deverá ser aquela em que efetivamente ocorreu a entrega do material ou a conclusão dos serviços contratados, a qual servirá como data-base para a contagem do prazo de pagamento.

7.3. No caso de atraso no pagamento, além do prazo estipulado no item 4.2, acima, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, desde que o atraso não tenha sido causado pela ADJUDICATÁRIA.

7.4. Os pagamentos serão liberados desde que os bens fornecidos tenham sido aceitos de forma definitiva, pelo setor competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO.

7.5. Havendo falhas ou irregularidades no objeto executado, todo e qualquer pagamento devido à ADJUDICATÁRIA permanecerá suspenso, até o integral cumprimento da obrigação, sem prejuízo das demais sanções previstas no Pedido de Compra e na legislação vigente.

7.6. O não cumprimento do disposto no Pedido de Compra, em casos fortuitos, devido à força maior, na forma estabelecida no Artigo 393 do Código Civil, não implicará a incidência e aplicação de multas, mediante apresentação de justificativa, por escrito, devidamente aprovada pelo setor técnico da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO.

7.7. O preço proposto será, a qualquer título, a única e completa remuneração devida à ADJUDICATÁRIA, achando-se compreendidos e diluídos no valor proposto, os tributos, que incidirem sobre a execução e entrega do objeto, despesas decorrentes de mão de obra, transporte, encargos sociais, inclusive de natureza tributária, trabalhista e previdenciária, equipamentos, materiais, e tudo o que for necessário ao perfeito e adequado fornecimento do objeto licitado.

7.8. O preço será fixo, sem quaisquer reajustes ou realinhamentos, somente podendo ser alterado na forma da Lei.

7.9. As condições contratuais relativas à forma de pagamento dos preços poderão ser alteradas, em face da superveniência de normas federais sobre a matéria.

7.10. São de inteira responsabilidade da unidade escolar os procedimentos de recebimento dos materiais.

7.11. A unidade, fará a conferência da quantidade e qualidade dos itens entregues, conforme a Nota de Empenho e/ou ordem de fornecimento considerando as especificações técnicas, e cláusulas discriminadas no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e seus apêndices;

7.12. Recebimento Provisório (art. 140 II, a, da Lei 14.133/21) - de forma sumária não superior a 05 (cinco) dias corridos, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, como contagem física das embalagens, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

7.13. Recebimento Definitivo (art. 140 II, b, da Lei 14.133/21) - que consiste na verificação da qualidade e quantidade dos bens e de sua aceitação com a certificação na Nota Fiscal, será firmado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências, em prazo não superior a 15 (quinze) dias corridos, salvo caso devidamente justificado, liquidando a despesa, comprovando a adequação do objeto nos termos contratuais e consequente aceitação mediante a termo de recebimento definitivo.

7.14. Se oportuno poderá ser realizado o Recebimento Definitivo imediatamente após recebimento do objeto, não sendo necessário o recebimento provisório.

7.15. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.16. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil do contratado em face da eventual existência de vícios redibitórios, e nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

7.17. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo, assim como as especificações técnicas, e cláusulas discriminadas no Termo de Referência e seus apêndices.

7.18. Se, após o recebimento provisório, for constatado que os materiais foram entregues de forma incompleta, com qualidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, o contratado se obriga, substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação do contratado. Será interrompido o prazo de recebimento definitivo e suspenso o prazo de pagamento até que seja sanada a situação.

7.19. A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os materiais que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo MÁXIMO de 24 (vinte e quatro) horas corridas, devido à necessidade imediata de consumo do produto que consta em cardápio pré estabelecido.

7.20. Só será reconhecida a entrega como realizada se os quantitativos dos itens da nota fiscal forem aceitos. Se algum bem constante da mesma for recusado, a nota ficará esperando regularização e a data de entrega será a data do fechamento do empenho com a entrega de todos os itens conforme solicitado.

7.21. Em todo caso de devolução ou extravio do bem, a empresa contratada será responsável pelos custos com fretes, carretos, seguro e tributos, se ocorrerem.

8 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento Licitatório, na modalidade pregão eletrônico, na forma de Seleção de Fornecedor, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

8.2. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, julga-se viável que haja agrupamento em lotes, visto que há um volume grande de produtos e de variedades. Lotes separados podem otimizar o valor dos produtos, uma vez que possibilita a ampliação da quantidade de participantes no certame. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deva ser organizada por lotes.

9 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Os valores estimados para esse processo estarão de acordo com o estabelecido na Lei Federal 14.133/2021 em seu Artigo 23, bem como, Decreto Municipal 10.010/2024 em seu Artigo 25 e Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021 e serão oportunamente disponibilizados para o referido processo.

10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria Municipal de Educação com previsão legal na LOA 2025.

11 – LOCAIS DE ENTREGA

11.1. Os produtos serão entregues nas unidades escolares em quantidades e prazos conforme solicitação do setor de Alimentação Escolar.

CRECHE COM. AAMAE CASA BRANCA	R: Tereza Haguiera Cardoso; 905	CASA BRANCA
CR AADVIS CENTRO	Rua Campos Sales, 151	CENTRO
CR AADVIS JD SUZANO	Rua João Augusto, 209	JARDIM SUZANO
CR AADVIS VILA URUPÊS	Rua Tokuzo Terazaki, 98	VILA URUPÊS
CR COM. SÃO FRANCISCO	AV. Paulo Sampaio, 363	Jd. Varan
CR COMUNITÁRIA SÃO JOSÉ CÂRITAS	R: José Ramalho da Silva, 490	CHÁCARA MÉA
CR JD REVISTA CONVENIADA	R: Cumbica, 630	JARDIM REVISTA
CR KOLPING JD SÃO JOSÉ	Rua Jamaica, 156	JARDIM SÃO JOSÉ
CR KOLPING MIGUEL BADRA ALTO	Rua Igreja Evangelica Unificafa por Cristo, nº 561	Miguel Badra Alto
CR KOLPING MIGUEL BADRA BAIXO	Rua José Ferreira Neves, nº 241	Miguel Badra Baixo
CR KOLPING SESC	Rua Agnaldo Cursino, 89	SESC
CR LUIZA RODRIGUES DE OLIVEIRA (ALTEROPOLIS)	Rua Manoel Honorato dos Santos, nº255	JD ALTERÓPOLIS
CR MUN. ALICE SETUKO	Rua: Antonio Augusto Claro, 684	VILA SOL NASCENTE
CR. AAMAE URUPÊS	RUA MADAME POMMERY ,874	VILA URUPÊS
CR. CELINA ROSA DE SOUZA	Rua João Gallet, s/nº	JD LEBLON
CR. COM. AAMAE BOA VISTA	Rua Jayme Leme, 67	BOA VISTA
CR. COM. BUENOS AIRES	R: Dom Jorge Marcos de Oliveira, 526	PQ BUENOS AIRES
CR. COM. BUENOS AIRES 2	Rua Paulo Afonso Xavier, nº 41	Pq. Buenos Aires
CR. COM. JD IMPERADOR	Rua: Roberto Bianchi, 77	JARDIM IMPERADOR
CR. COM. MIGUEL B.ALTO	Rua: Sebastião Pinto de Aguiar, 161	MIGUEL BADRA ALTO
CR. COM. PALMEIRAS	R: São Paulo, 90	Jardim São Paulo
CR. COM. RINCÃO DAS LENDAS	Rua dos Pardais, 330	RINCÃO DAS LENDAS
CR. COM. SEMENTINHA DA AAMAE MIGUEL BADRA	Av. Miguel Badra, 751	MIGUEL BADRA
CR. COM. SEMENTINHA DA AAMAE MIGUEL BADRA BAIXO	Av. Ulisses I. Almeida, nº 163	MIGUEL BADRA BAIXO
CR. COMUNITÁRIA NICOLE JEANDOT	Rua: Monteiro Lobato, nº 261	JARDIM NAZARETH
CR. CRECHE SONHOS DE CRIANÇA PQ MARIA HELENA	R: Timotheo Ubriaco, 303	PARQUE MARIA HELENA
CR. JD BRASIL	Rua Ephigênia Maria Rodrigues Arena, 72 (RUA R., 72)	JD BRASIL
CR. JOSÉ BRAZ NETO	Rua: Eunice Cerqueira Inocêncio, s/nº	QUARESMEIRA
CR. MUN. ANTÔNIO TEIXEIRA	Rua do Ouro, 20	MONTE CRISTO
CR. MUN. AVELINO LIMA FRANCO	Rua: Mario Bochetti, nº 644	MIGUEL BADRA BAIXO
CR. MUN. CLAUDIO J. RODRIGUES (Coz 3) – creche	R: Conde. Domingos Papaiz, nº103	JARDIM BELA VISTA
CR. MUN. COLORADO	R: Sen. Luiz Carlos Prestes, nº 70	JARDIM COLORADO
CR. MUN. DARCY C. GONÇALVES	R: Antonio Marin, 70	VILA MAZZA
CR. MUN. DJALMA S PAIVA	Rua: Cachoeira, s/nº	MONTE CRISTO
CR. MUN. WALTER PASSAGLI	Rua : Fazenda Viaduto, 6000	FAZENDA AYA
CRECHE AADVIS VILA AMORIM	Rua Gato Cinzento, nº 244	VILA URUPÊS
CRECHE CLAUDIO J. RODRIGUES – LACTÁRIO (Coz 1)	R: Conde. Domingos Papaiz, nº103	JARDIM BELA VISTA
EM ANA MARIA BARBOSA	Rua Fernando Fiamini, nº 120	Parque Maria Helena
EM ÂNGELO GARCIA	Rua Alcides Pizzolito, s/nº	CASA BRANCA
EM DIONES PITA RIBEIRO	RUA PEDRO FELIPPE REIS Nº185	JARDIM MAITE
EM HELENO JOSÉ DOS SANTOS	Rua Mario Boschetti, 170	MIGUEL BADRA BAIXO
EM MARISA BARBOSA FARIA	Rua: Takashi Kobata, nº 1600	JARDIM EUROPA
EM MICHEL GOLDBERG	Travessa Mirambava, 500	CENTRO
EM VERA LUCIA MARÇAL MORETTI	Rua: Teruo Nishikawa, nº 481	GARDÊNIA AZUL

EM VERA LÚCIA PEREIRA VIEIRA (Boa Vista)	Rua Olavo Bilac, nº 105	BOA VISTA
EM ZAIRA ASSEN TORRANO	Rua Claudionor Rosa de Lima s/nº	JD NOVA AMERICA
EMEI CLAUDIO J. RODRIGUES (Coz 2) emei	R: Com. Domingos Papaiz nº 103	JARDIM BELA VISTA
EMEI JOSÉ CARDOSO DOS SANTOS	Rua: Um, nº 03	JD GRAZIELA
EMEIF PAULO HENRIQUE BARREIROS	Av Um, 71	PQ SAMAMBAIA
NUDI LAR DAS FLORES	Rua: Gal Francisco Glicério, 3000	LAR DAS FLORES
NUDI MONTE SION	R: Sônia de Melo Batista, nº 12	JARDIM MONT SION
RECREIO DAS PALMAS	R: Antonio Binotti, 260	PALMEIRAS
APAE SUZANO	Rua: Gastão Vidigal S/N	VILA MAZZA
CENTRO DE CONVIVÊNCIA	Avenida Antônio Marques Figueira, 2222	VILA FIGUEIRA
E.COM RAINHA DA PAZ	Estrada do Takashi, 735	JARDIM EUROPA
EM ABRÃO S. DOMINGUES	R: Maria José de Campos, 291	JD TABAMARAJÓARA
EM ADELIA DE LIMA FRANCO	R: Benedito de Lima Franco, 305	JD AMAZONAS
EM ALBANO COSTA	AV. Jaguarí nº 121	CIDADE B VISTA
EM AMALIA MARIA DE JESUS	Rua: Guarani, nº 428	JD REVISTA
EM ANA RITA GOMES	R: Mauro Bonafácio de Souza, nº 169	JD MARGARETH
EM ANGELA MARTINS DE OLIVEIRA	R: Hortência R. Cruz, 95	JD DORA
EM ANTÔNIO CARLOS MAYER	R: Sete, 135	JD MAITÉ
EM ANTÔNIO MARQUES FIGUEIRA	Rua Sarah Cooper, 27	Jd. Santa Helena
EM ANTONIO MARTINS	R: Horácio N. Rondinelli, 574	CIDADE EDSON
EM ANTÔNIO MASCHIETO	Rua: Vicente Scalice, nº 405	JD SÃO JOSÉ
EM AUGUSTINHA R.M. MOLTENI	R: Conde. Domingos Papaiz nº 103	JD NATAL
EM BRÁSILIO RIBEIRO	Rua: Nhonho de Lima, nº 275	RECANTO S JOSÉ
EM CARLOS FERREIRA AGUIAR	R: Esmeraldo J. Oliveira nº 616	VILA AMORIM
EM CELIA P. DE LIMA, PROF	R: Rio Grande do Norte, 90	JD COLORADO
EM CHÁCARA DUCHEN	Estr. das Varinhas 15	REC. INTER PALMEIRAS
EM DAMÁSIO F DOS SANTOS	Rua Maria Edvan O. Ignacio, 175	VILA SOL NASCENTE
EM EDNA LEITE DE LIMA	Av. Um. Nº 71	JD VARAN
EM ELIANA PEREIRA FIGUEIRA	Av. Sem. Roberto Simonsen. 704	Jd. Imperador
EM ELIZABETH UBEDA	Rua Cidade de Diadema, 284	PQ MARIA HELENA
EM ENG. ISAIAS M. GAMA	R: Maria de Souza Assis, nº 36	PQ RES. NOVA AMÉRICA
EM ESTHER HIDALGO L. RONDINELLI	Rua: Teruo Nishikawa, nº 441	JD GARDENIA AZUL
EM GUIKE TADANO	R: Dr. Murilo Mattos Faria, nº 513	BOA VISTA
EM IGNEZ DE C. A. MAYER (BOA VISTA)	Rua: Formosa, nº 220	BOA VISTA
EM JOSÉ ADELINO MOREIRA AZEVEDO	Rua José Renzi, 390	Jd. Vitória
EM JOSE CELESTINO SANCHES	Avenida: Paulo Sampaio, nº 50	JD VARAN
EM JOSÉ FRANCISCO ALVES	R: Sebastian R Garcia, 54	JD TABAMARAJÓARA
EM LIDIA DE LIMA SILVA	R: Maria Ap. da S. Bezerra, 6230	JD PLANALTO
EM LUIZ ROMANATO (VL. MALUF)	R: Abel de Mattos, 96	Vila Maluf
EM MANOEL VICENTE F. FILHO	R: da Liberdade, 232	VILA HELENA
EM MARIA ODETE C. GOVEA	Rua Guenter Koralewisk, nº 575	JD DO LAGO
EM MÉRICA AMARAL A. BRITO	Rua: Isabel C. Mayer, 198	PQ CASA BRANCA
EM MONICA SONIA FRANCO P MAIDA	Rua: Estr. dos Moreiras, 2.540	BAIRRO DOS MOREIRAS
EM NEYDE PIÃO VIDAL	R: Nicácio da S. Bastos, 503	PQ BUENOS AIRES
EM NIZILDA ALVES DE GODOY	Estr. Fazenda Viaduto, 6086	FAZENDA VIADUTO
EM NOÊMIA SANTOS COSTA	Rua dos Cravos, 15	JD IKEDA
EM ODÁRIO FERREIRA SILVA	R: Valdir Diciéri, 305	JD BELEM
EM ORLANDO DIGENOVA	R: Benedito S. Anunciação nº 609	MIGUEL BADRA ALTO
EM OSCAR DE ALMEIDA REDONDO	R: Madame Pomary, nº 590	VILA URUPÊS
EM PROF NEREIDE DO CARMO PERONTI SASSO (ANTIGO CAIC)	Rua Cachoeira, s/n	Jd. Monte Cristo
EM PROF SANTINA MAROTTO IORIO	Rua Norberto da Silveira nº 200	JD ALTEROPOLIS
EM PROFº LIUBA PIZZOLITO	Rua: Oito, nº 100	BAIRRO DO CAULIM
EM PROFº SONIA R. A. OSTEMAYER	Rua: Nonho de Lima, nº 295	RECANTO S JOSÉ
EM RUY FERREIRA GUIMARÃES	Rua: Mario Candelária, nº s/n	JD S. BERNARDINO
EM SERGIO SIMÃO (JD. EUROPA)	R: Roberto Ferreira Ribas nº 101	JD EUROPA
EM THEREZINHA P. L. MUZZEL	R: Turquia nº 555	JD SÃO JOSÉ
EM TOMI ASHIUCHI	Rua Lhubinko Raykov, 90	JD SAÚDE
EM TOSHIO UTIYAMA	Rua Eliziel Alves Costa, 371	Centro
EM VERA LUCIA MIRANDA	RUA Eunice Cerqueira Inocencio	JARDIM QUARESMEIRA
EM VICTOR SALVIANO (MIGUEL B. BAIXO)	Rua: Mario Bochetti, nº 385	MIGUEL BADRA BAIXO
EM VIRGINIA FERREIRA RAFUL	Rua: Vitorio M. Da Silva, 127	CASA BRANCA
EM WALDEMAR CALIL	Av. Katsutoshi Naito, nº 955	SESC
EE ALFREDO ROBERTO	Rua: Isabel C. Mayer, nº 326	PQ CASA BRANCA
EE ALICE ROMANOS	Rua: Prof. Luiza Hidaka, nº 428	JD LUELA
EE ANDERSON DA S. SOARES	Rua: das Violetas, nº 132	JD IKEDA
EE ANIS FADUL	Rua: Benedito José Rangel, nº 95	VILA RICA
EE ANTONIO B. M. DA FONSECA	Av. Edmilson M. Rodrigues, nº 1544	CHAC MIGUEL BADRA BAIXO

EE ANTONIO GARCIA	Rua Renato A. Della Latta, nº 168	CHAC MIGUEL BADRA ALTO
EE ANTONIO J. C. DE MENEZES	Estrada do Koyama, 380.	Recreio Bela Vista
EE ANTÔNIO RODRIGUES DE ALMEIDA	Rua Otávio M. da Silva , 747	Jd Cruzeiro do Sul
EE ANTÔNIO WALDEMAR GALO	Rua: Tupinambá, nº 135	VILA AMORIM
EE BATISTA RENZI	Rua Concordia , 44	VILA AMÉRICA
EE BENEDITA CAMPOS MARCOLONGO	Rua Esther Boros, nº300	JD VITÓRIA
EE CARLOS MOLteni	R: Teresa C.T. De Freitas,nº105	Pq Maria Helena
EE CHOJIRO SEGAWA	Rodovia Índio Tibiriçá, 13.114	PALMEIRAS
EE COM. BRASÍLIO MACHADO NETO	Rua: Agnaldo Cursino, s/n	SESC
EE COM. JACQUES YVES COUSTEAU	Rua: Benedito Lucas Parreira, 165	CHAC MIGUEL BADRA BAIXO
EE DAVI JORGE CURI	AV. Itapeti, nº 500	CIDADE B VISTA
EE ETEC DE SUZANO	Rua: Guilherme, nº 325	VILA URUPÊS
EE EUCLIDES IGESCA	Rua: Santa Clotilde,nº305	VILA FÁTIMA
EE GERALDO JUSTINIANO DE R. SILVA	Rua Basílio V. de Aguiar, 19 -	Jd São José
EE GILBERTO DE CARVALHO	Estrada do Marengo 189	BOA VISTA
EE GIOVANNI BATISTA RAFFO	Rodovia Índio Tibiriçá, Km 66	VILA SOL NASCENTE
EE HELENA ZERRENER	Estrada do Koyama, km 22	CLUBE DOS OFICIAIS
EE JANDYRA COUTINHO	Rua: Augusto S. de Aquino nº 05	JD GARDENIA AZUL
EE JOSÉ BENEDITO L. BARTHOLOMEI	Rua: Paulo E. B. do Nascimento,nº61	JD SÃO JOSÉ
EE JOSÉ CAMILO DE ANDRADE	Rua: José Dias de Souza, nº90	JARDIM BRASIL
EE JOSÉ PAPAIZ	Rua: Geraldo G. Sandim,nº 99	JD TABAMARAJOARA
EE JOVIANO SATLER DE LIMA	R: Bernardo José P. Sobrinho, 401	JD CACIQUE
EE JUSSARA FEITOSA DOMSCHKE	Rua: Santa Rosa, nº 152	JD PORTUGÁLIA
EE LEDA FERNANDES LOPES	Rua: Vitorio Favali,nº160	Vila Maria de Maggi
EE LUCY FRANCO KOWALSKI	Rua Silvio Pereira da Silva, 100	Jd Marcia
EE LUIZ BIANCONI	Rua Gal Francisco Glicerio , 2678	JD ANZAI
EE LUIZA HIDAKA	Rua José C. Gonçalves , 120	VILA SÃO JORGE
EE MANUEL DOS SANTOS PAIVA	Rua: José Dantas,nº 112	Vila Maluf
EE MARIA ELISA DE A. CINTRA	Rua: Presbítero B. de Oliveira, nº 61	JD DONA BENTA
EE MASAITI SEKINE	AV. Itapeti, nº 530	CIDADE B VISTA
EE MORATO DE OLIVEIRA	Rua: Amélia Guerra, nº 550	VILA AMORIM
EE OLAVO LEONEL FERREIRA	R: Getúlio M. De Souza, 881	PQ CASA BRANCA
EE OSWALDO DE OLIVEIRA LIMA	Rua: Planalto,nº 200	JD REVISTA
EE PAULO KOBAYASHI	Rua: Mauricio Mariano,nº 171	Vila Maluf
EE RAUL BRASIL	Rua Otavio M. da Silva, 52	Jd Imperador
EE ROBERTO BIANCHI	AV. Keida Harada,nº 99	VILA IPÊLANDIA
EE SEBASTIÃO PEREIRA VIDAL	AV. Brasília, nº 1020	VILA URUPÊS
EE TOCHICHICO YOSHIKAWA	Rua: Ferdinando A. Renzi, 221	CHAC MIGUEL BADRA
EE TOKUSO TERAZAKI	Estr. dos Fernandes, km 05	JD CASA BRANCA
EE YOLANDA BASSI	Rua: Eziquiel Correa Machado, nº 347	Alterópolis
EE ZEIKICHI FUKUOKA	Rua Caramuru, 111	CIDADE EDSON

12 – ESPECIFICAÇÃO DO ITEM.

LOTE 01 - AMPLA			
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1.01	18.600	KG	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL. Açúcar, refinado, obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, isento de fermentações. O Produto deverá apresentar matérias primas, sãs, limpas e de primeira qualidade, livre de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e detritos animais ou vegetais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionado em sacos plásticos atóxicos, leitoso e pesando 01 (um) quilo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O produto deverá ser em invólucro de papel extensivo, devidamente lacrados com fita adesiva plastificada. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa, violada e inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. VALIDADE: Deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.02	431.200	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO FINO, POLIDO. Arroz agulhinha tipo 1, longo fino, grupo beneficiado, polido, sãos, limpos e longos e de primeira qualidade, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor em pacotes de 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que

			exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem, classificação e de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: Deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.03	10.000	FR	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM: Óleo comestível, produzido a partir dos frutos (Olea europea) azeite de oliva extravirgem com acidez máxima 0,5%, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos. Excluem-se os óleos obtidos por meio de solvente ou esterificação e misturas com óleos de outra natureza. Sem conservantes e aromatizantes. Cor, odor e sabor característico. Aspecto líquido e límpido. Proibido produto considerado óleo composto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco de vidro escura, apropriado, hermeticamente fechado e atóxico de 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: Deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.04	47.200	BAG	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: Produto concentrado, preparado com frutos maduros e sãos. Contendo em sua composição: tomate, açúcar e sal. Não deverá conter amido, pimenta, temperos, corante artificial, conservantes e glúten na composição. Deve ser produzido com tecnologia adequada garantindo a qualidade do produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionado em bags, embalagem atóxica e de acordo a legislação vigente; contendo de 1,7 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deverão ser acondicionados em caixas de papelão reforçado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com – Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária; deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.05	50.000	PCT	FEIJÃO BRANCO, GRUPO 1, TIPO 1. Feijão branco de 1ª qualidade, deverá apresentar grãos inteiros e secos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.06	111.500	KG	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1: Feijão carioca (Phaseolus vulgaris Pinto Group) tipo 1, grupo 1; deverá apresentar grãos inteiros e secos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 kg, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.07	35.450	KG	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1. Feijão preto (Phaseolus vulgaris), tipo 1, grupo 1; deverá apresentar grãos inteiros e secos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 kg, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e

			atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.08	10.000	KG	FEIJÃO FRADINHO, GRUPO 1, TIPO 1. Feijão fradinho (Vigna unguiculata), tipo 1, grupo 1; deverá apresentar grãos inteiros e secos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 kg, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.09	250.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO, POLIDO. Arroz parboilizado tipo 1, longo fino, beneficiado e polido, de alta qualidade, com grãos limpos, inteiros e de boa aparência. O arroz parboilizado passa por um processo especial de pré-cozedura, o que garante maior retenção de nutrientes e resulta em grãos mais soltos e firmes após o preparo. O produto é isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas, e atende aos padrões exigidos de pureza, sendo livre de impurezas. O arroz deve apresentar no mínimo 90% de grãos inteiros e ter um teor máximo de 13% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalado em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor, com peso de 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em fardos plásticos reforçados, com peso total de 30 kg. A embalagem será considerada imprópria e recusada caso apresente defeitos ou condições inadequadas que possam comprometer a qualidade do produto ou causar deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente, informando claramente a origem do cereal, sua classificação e demais informações obrigatórias, de forma legível e clara. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter, no momento da entrega, uma validade mínima de 80% de seu prazo total. As datas devem ser ajustadas conforme o cronograma de entrega estabelecido.
1.10	100.000	PCT	GRÃO DE BICO, GRUPO 1, TIPO 1. Grão de bico (Cicer arietinum), tipo 1, grupo 1; deverá apresentar grãos inteiros e secos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.11	150.000	PCT	MACARRÃO CARACOL DE SEMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato caracol, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.12	80.000	PCT	MACARRÃO INTEGRAL COM ESPINAFRE TIPO FUSILLI. Massa alimentícia disposta de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo em pó. Produto rico em fibras e nutrientes essenciais, com presença de glúten. Massa seca, não fermentada, com coloração esverdeada proveniente do espinafre. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas, e em conformidade com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionados corantes naturais, se necessário. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos

			transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter no ato da entrega, obrigatoriamente, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.13	102.000	PCT	MACARRÃO CONCHINHA PARA SOPA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato conchinha, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.14	2.400	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE DE SEMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato espaguete, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.15	80.000	PCT	MACARRÃO GRAVATINHA DE SEMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato gravatinha, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.16	80.000	PCT	MACARRÃO NINHO DE SEMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato ninho, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.17	80.000	PCT	MACARRÃO RIGATONI PARA SOPA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato rigatoni, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE:

			deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.18	29.400	PCT	MACARRÃO LETRINHA PARA SOPA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato letrinha, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.19	243.000	PCT	MACARRÃO PARAFUSO DE SEMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato parafuso, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500 g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistente e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.20	2.400	PCT	MACARRÃO PENNE DE SÊMOLA COM OVOS. Massa alimentícia disposto de sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e acrescido de ovos, formato penne, massa seca, produto não fermentado, rico em proteína e levemente amarelado. Isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas e de acordo com a legislação vigente. As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, podendo ser adicionadas de corantes naturais urucum e cúrcuma. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.21	2.190	FR	ÓLEO DE MILHO. Óleo de milho comestível (Zea mays) e antioxidante, isento de soja, materiais estranhos sujidades, não conter glúten. Isento de oxidação. O Produto deverá apresentar matérias primas, sãs, limpas e de primeira qualidade conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem deverá ser em garrafas tipo PET, contendo 900 ML, atóxica. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.22	58.100	FR	ÓLEO DE SOJA. Óleo de soja comestível (Glycine max) e antioxidante TBHQ e ácido cítrico, deverá ser filtrado cinco vezes e contendo vitamina E, isento, materiais estranhos sujidades, não conter glúten. Isento de oxidação. O Produto deverá apresentar matérias primas, sãs, limpas e de primeira qualidade conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem deverá ser em garrafas tipo PET, contendo 900 ML, atóxica. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 50% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.23	70.000	PCT	OVO INTEGRAL DESIDRATADO. Proveniente de ovo in natura, tipo grande, higienizado, filtrado, pasteurizado, apresentação em pó fino, livre de cascas e sujidades, sem aditivos, cor e odor característico e desidratado por processamento adequado conforme legislação vigente. Não conter glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno atóxico,

			termossoldado com peso líquido de 360g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados, Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.24	110.000	LT	SUCO DE UVA INTEGRAL – 1 LITRO. Suco de uva tinto integral sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Tendo como único ingrediente: suco de uva integral. Isento de fermentação, conservantes, corantes e matérias estranhas. O produto deverá ser com base de frutas maduras, sãs, limpas, classificadas e selecionadas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Apropriada, caixa cartonada aluminizada de 1 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 litros. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.25	20.000	UNID	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 200 ML. Suco de laranja integral sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Isento de fermentação e matérias estranhas. Tendo como único ingrediente: suco de laranja integral O produto deverá ser com base de frutas maduras, sãs, limpas, classificadas e selecionadas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Apropriada, caixa cartonada aluminizada de 200 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo até 27 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.26	10.000	FCO	AZEITE DE OLIVA. Óleo comestível, azeite de oliva com acidez máxima 1%, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos. Sem conservantes e aromatizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco de vidro escuro apropriado, hermeticamente fechado e atóxico de 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.27	10.000	KG	QUEIJO PARMESÃO RALADO. Queijo parmesão, ralado, antiaglutinante, celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Não contém glúten. O produto deverá apresentar matérias primas, sãs, limpas e de primeira qualidade conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem deverá ser em plástico polietileno, atóxico, 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.28	47.600	PCT	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL. Biscoito com sal, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido e sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástico atóxico para proteção e separação do alimento envolvidos em pacotes de 360 a 400 g, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega,

			obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.29	58.600	PCT	BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, MAISENA. Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal não hydrogenada, açúcar, amido e sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos, zero gordura trans, isenta de sujidades e outros materiais estranhos e conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástico atóxico para proteção e separação do alimento envolvidos em pacotes 360 a 400 g, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.30	58.600	PCT	BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, SABOR LEITE Biscoito doce, sem recheio, sabor leite, composto de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal não hydrogenada, açúcar, amido e sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos, zero gordura trans, isenta de sujidades e outros materiais estranhos e conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástico atóxico para proteção e separação do alimento envolvidos em pacotes 360 a 400 g, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.31	58.600	PCT	BISCOITO MARIA INTEGRAL CHOCOLATE. Biscoito doce, sem recheio, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástico atóxico para proteção e separação do alimento envolvidos em pacotes de 400g, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
1.32	90.000	UNID	CHIPS DE MAÇÃ. Maçã desidratada e canela. Não deverá conter açúcar, conservantes, aromatizantes, glúten, traços de leite, lactose e soja. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem atóxica de 30 g a 100g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados de papelão reforçados. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

LOTE 02 – AMPLA			
2.01	32.400	KG	CACAU EM PÓ 100 %. Chocolate em pó solúvel, com 100% de cacau, composto por cacau em pó solúvel. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica e atóxica de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
2.02	60.400	KG	CHOCOLATE EM PÓ, SOLÚVEL, COM 50% CACAU. Chocolate em pó solúvel, com 50% de cacau, composto por cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica e atóxica de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou

			deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
2.03	52.000	KG	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL. Chocolate em pó solúvel, com no mínimo 32% de cacau, composto por cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica e atóxica de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
2.04	60.000	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó, integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais, com matéria gorda no máximo de 28%, emulsificante lecitina de soja, vitaminas (C, PP, B2, B6, A e D), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês monohidratado. O produto deverá apresentar cor, sabor e odor característico. Não contém glúten, contém lactose. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica e atóxica de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
2.05	50.000	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E MINERAL EM PÓ SABOR BANANA COM MORANGO. Produto indicado para faixa etária de 4 a 18 anos. Ingredientes: Leite em pó desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico ou outro, proteína concentrada de soro de leite, banana, morango e beterraba desidratados, vitaminas mínimas A e C e Ferro. Poderá conter outras vitaminas e minerais desde que permitidos pela legislação, declarados e que não descaracterizem o produto. Não poderá conter: aromatizantes, corantes artificiais e/ou naturais. PNAE: O produto deve possuir menos de 7% da energia proveniente de açúcar simples adicionado com base em 329 kcal que corresponde a 20% das necessidades diárias (período parcial). Valor energético máximo de 130 kcal por porção. Rendimento mínimo de 25 porções de 200ml por quilo de produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD ou de barreira similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva ou fardos de Kraft multifolhados com peso líquido de até 12 kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
2.06	50.000	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E MINERAL EM PÓ SABOR CHOCOLATE AO LEITE. Produto indicado para faixa etária de 4 a 18 anos. Ingredientes: Leite em pó desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico ou outro, proteína concentrada de soro de leite, cacau em pó, vitaminas mínimas A e C e Ferro. Poderá conter outras vitaminas e minerais desde que permitidos pela legislação, declarados e que não descaracterizem o produto. Não poderá conter: aromatizantes, corantes artificiais e/ou naturais. PNAE: O produto deve possuir menos de 7% da energia proveniente de açúcar simples adicionado com base em 329 kcal que corresponde a 20% das necessidades diárias (período parcial). Valor energético máximo de 130 kcal por porção. Rendimento mínimo de 25 porções de 200ml por quilo de produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD ou de barreira similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva ou fardos de Kraft multifolhados com peso líquido de até 12kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

LOTE 3			
Lote destinado exclusivamente para participação de empresas de pequeno porte (EPP)			
3.01	43.560	POTE	ALHO PICADO SEM SAL. Alho processado, branco, picado. Ingredientes. Água, alho, acidulante ácido cítrico (INS 330) e conservante benzoato de sódio (INS 211). Não contém glúten. O Produto deverá apresentar matérias primas, sãs, limpas e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote de 1 kg hermeticamente fechado, resistente e atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 6 potes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE

			VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.02	20.000	PCT	ERVILHA SECA, PARTIDA. Ervilha seca, partida de primeira qualidade, isenta de sujidades. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.03	20.000	PCT	LENTILHA. Lentilha, de primeira qualidade, grãos inteiros, isenta de sujidades. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.04	80.000	LATA	SARDINHA EM ÓLEO. Sardinha em óleo, contendo sardinha, óleo de soja, água e sal. Apresenta a aparência, cor, cheiro e sabor próprios do produto. Isenta de umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 250g, fabricada em material metálico resistente, com vedação segura e sem danos, furos ou amassados, assegurando a integridade do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalada em caixas de papelão reforçado, contendo até 12 kg, garantindo a proteção do produto durante o transporte e armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que possa expor o produto à contaminação ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente, contendo dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações sobre alérgenos. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 80% de seu prazo total no momento da entrega.
3.05	8.600	PCT	MILHO PARA CANJICA, AMARELA, TIPO 1. Canjica de milho, grupo misturada, subgrupo despêculado, classe amarela, tipo 1 de primeira qualidade, O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas e de acordo com a legislação vigente. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 13% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.06	20.000	PCT	MILHO PARA PIPOCA, TIPO 1, CLASSE AMARELA. Milho de pipoca, classe amarela, tipo 1, beneficiado, limpo e seco. Isento de sujidades, materiais estranhos, impurezas, mofo ou fermentação. Admitindo umidade máxima de 13,5%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.07	29.840	KG	SAL REFINADO IODADO. Sal refinado iodado, composto de cloreto de sódio e sais de iodo. O sal deverá se apresentar em cristais brancos, livre de sujidades e impurezas. Com umidade máxima de 3%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 kg em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes e atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

3.08	17.040	FR	VINAGRE BRANCO, 750 ML. Vinagre de álcool, composto de fermentado de acético de álcool, água e conservante, Acidez volátil mínima de 4%. Isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deverá conter cor, sabor e odor característico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco hermeticamente fechado, resistente e atóxico, contendo 750 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados contendo 12 frascos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.09	15.000	SACHÊ	MILHO VERDE. Produto preparado com as partes comestíveis da hortalíça (milho), como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Composição: milho verde e água. Não contém glúten. Não poderá conter sal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser sachê tipo stand-up-pouch (filme aluminizado) apresentar lote e peso drenado de até 1,7 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.10	10.000	PCT	MANJERICÃO DESIDRATADO. Manjeriço desidratado, de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos transparentes de 10 g e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo de até 30 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.11	21.560	PCT	CÚRCUMA EM PÓ. Cúrcuma em pó, obtido por rizomas selecionados, com cor amarelada, sabor e odor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 30g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.12	25.000	PCT	COLORÍFICO EM PÓ. Colorífico em pó, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com coloração vermelho intenso, com sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 200g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.13	19.060	PCT	COMINHO MOÍDO. Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, cor marrom amarelado, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 45g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.14	16.060	PCT	FOLHA DE LOURO. Deverá ser constituído de folhas (Laurus nobilis L.) sãs, limpas e secas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo de 10 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.15	6.950	PCT	ORÉGANO. Orégano desidratado, moído, de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característico, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto no momento do consumo de 150 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos lacrados. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e

			legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
3.16	60	KG	BICARBONATO DE SÓDIO ALIMENTÍCIO. Bicarbonato de sódio alimentício em pó. De acordo com legislações vigentes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em fardos ou caixas lacradas. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

LOTE 04 – EPP			
4.01	40.000	PCT	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CLARA. Proteína texturizada de soja clara, obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo no mínimo 50% de proteína em base seca. Grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isenta de umidade, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas contendo até 5 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
4.02	5.000	PCT	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA. Proteína texturizada de soja, obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo no mínimo 50% de proteína em base seca. Grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isenta de umidade, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 400g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
4.03	200	KG	FARINHA DE ARROZ. Farinha produzida a partir de grãos de arroz moídos. Sem glúten. Isenta de outros cereais e aditivos químicos. Livre de insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 Kg, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.04	400	PCT	FARINHA DE AVEIA. Farinha elaborada a partir de aveia triturada, isenta de outros tipos de cereais, impurezas, mofos, parasitas, substâncias nocivas e aditivos químicos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 200g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.05	5.000	KG	PURÊ DE BATATA. Purê de batata em flocos desidratada, contendo batata em flocos, amido, soro de leite em pó, farinha de arroz, composto lácteo, sal, óleo de soja e condimentos. Grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de umidade, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno laminado com poliéster, atóxico, limpo, resistente, hermeticamente selado, sem furos ou rasgos, com materiais estranhos aderidos na parte

			externa. Peso: 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
4.06	200	PCT	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN. Farinha elaborada a partir de aveia sem glúten triturada, isenta de outros tipos de cereais, impurezas, mofo, parasitas, substâncias nocivas e aditivos químicos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 200g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.07	200	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Farinha produzida a partir de trigo integral moído. Isenta de outros cereais e aditivos químicos. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa ou conter grumos. Livre de insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 Kg, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.08	200	PCT	FARINHA SEM GLÚTEN. Farinha preparada sem glúten, composta por farinha de arroz, goma xantana e féculas de batata e mandioca. Isenta de glúten, lactose, ovos, açúcar e sem contaminação com soja. Livre de insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.09	25.600	KG	FARINHA DE MANDIOCA. Farinha de mandioca, grupo seco, classe fina, beneficiada, branca, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalada em pacotes plásticos de 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plásticos transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 30kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.10	25.000	PCT	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Farinha de milho flocada, com <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> . Produto isento de glúten. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalada em pacotes plásticos de 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalada em plásticos transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 30kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com informações claras e legíveis. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter no ato da entrega, obrigatoriamente, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.11	25.600	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosa e seca. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem, pacotes de 01kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em fardos de plástico reforçado de até 30kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE

			VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.12	9.900	KG	FARINHA DE TRIGO. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Preparado a partir de grãos de trigo sãos, limpos, sem fermento, livre de matéria terrosa, parasitos e larvas. Obrigatório a adição de ácido fólico. O Produto deverá ser constituído de matéria prima sã, limpa, sem apresentar resíduo de outros produtos e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem, pacotes de 01kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em fardos de plástico reforçado de até 30kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.13	10.800	PCT	FUBÁ PRÉ COZIDO. Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, pré-cozido, com ausência de umidade, fermentação e ranço. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem pacotes de 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em fardos de plástico reforçado de até 30kg. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.14	1.500	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO SECO. Fermento biológico, tipo granulado, seco, instantâneo. Composto por (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agente de reidratação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 125 g EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
4.15	5.000	UNID	FERMENTO QUÍMICO. Fermento Químico, tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio; fosfato monocalcio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica com tampa de rosca 100g, atóxica e lacrada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçados. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega

LOTE 05 – EPP			
5.01	15.300	UNID	MANTEIGA COM SAL. Creme de leite e corante natural de urucum, com sal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá ser em saco plástico contendo 500 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas reforçadas. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
5.02	20.000	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO. Contendo: Creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes (polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio), conservadores (ácido sórbico e nisina). Produto com consistência cremosa, sabor suave e agradável, isento de umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico de 400g, composto por material atóxico, limpo, resistente, hermeticamente selado, sem furos ou rasgos, com materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
5.03	2.500	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE. Contendo: Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e enzima lactase), cloreto de sódio (sal), enzima lactase, estabilizante (difosfato tetrassódico) e conservadores (sorbato de potássio e nisina). Produto isento de lactose, glúten e corantes artificiais. Isento de umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote de 200g, hermeticamente fechado, atóxico, limpo, resistente, sem rachaduras ou sujidades, com rótulo íntegro e visível. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante,

			informações nutricionais, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
5.04	720	UNID	CREME VEGETAL COM SAL. Produto produzido pela hidrogenação de óleo vegetal, água, sal, vitaminas A, E e D, contendo 35% de lipídeos com adição de sal. Isento de gordura trans, leite e derivados, glúten e corantes artificiais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto em local visível, número do registro conforme legislação. Informação aos alérgicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote de 250g, hermeticamente fechado e atóxico, devendo estar livre de rachaduras ou sujidades e rótulo íntegro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
5.05	16.600	POTE	MARGARINA COM SAL. Margarina com sal, sem gordura trans, com teor de lipídios de no mínimo 80%, composta por óleos vegetais, água, leite, sal, estabilizante, conservador, acidulante, aromatizante e outros ingredientes permitidos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá ser em saco plástico contendo 500 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas reforçadas. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
5.06	12.000	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO. Pão de queijo assado e congelado feito com fécula de mandioca, água, ovos, margarina, queijo e sal. Não contém glúten. Cada unidade deverá conter de 15 g a 18 g. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica atóxica, resistente e hermeticamente fechada de 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas reforçadas. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, clara e legível. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
5.07	1.500	UNID	FERMENTO FRESCO. Contendo: Fermento biológico fresco, com ação rápida, destinado à fermentação de massas. Produto livre de impurezas, umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Bloco de 500g, hermeticamente fechado, atóxico, limpo e resistente, livre de rachaduras ou sujidades. A embalagem deve estar intacta, com rótulo visível, contendo os dados de identificação e procedência do fabricante, número do lote, data de validade, peso do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

LOTE 06 – EPP			
6.01	240	POTE	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET. Achocolatado em pó instantâneo para dietas com restrição de açúcares, composto por cacau em pó, edulcorantes artificiais, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de sacarose, glicose, frutose, leite e glúten. Pó fino, de coloração amarronzada, de fácil diluição, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Isento de contaminantes como bolor/mofo, parasitas ou materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico, hermeticamente fechado e atóxico de, no mínimo 200g, devendo estar livre de rachaduras ou sujidades e rótulo íntegro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.02	240	LATA	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM LEITE. Achocolatado em pó instantâneo, isento de leite, composto por cacau em pó, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de leite e derivados e glúten. Pó fino, de coloração amarronzada, de fácil diluição, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Isento de contaminantes como bolor/mofo, parasitas ou materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 370g, hermeticamente fechada, livre de amassados, ferrugem ou sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM

			SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.03	35	CAIXA	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ À BASE DE SUCRALOSE. Edulcorante composto por sucralose e acessulfame-K, em pó, sem em pó, sem adição de aspartame, ciclamato de sódio, sacarina sódica e açúcares. Pó fino, branco, de fácil dissolução. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 50 sachês, devendo estar inviolada, livre de rasgos, umidade, sujidades e com rótulo íntegro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.04	840	KG	ARROZ INTEGRAL. Arroz parboilizado integral, beneficiado, classe longo fino, tipo 1, de excelente rendimento e sem manchas escuras. Isento de mofo, bolores, carunchos, sujidades e materiais estranhos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 1 kg, composto por plástico transparente, atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.05	240	PCT	AVEIA EM FLOCOS. Aveia em flocos finos, livre de impurezas, mofos, parasitas, substâncias nocivas e aditivos químicos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 200g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.06	240	PCT	AVEIA SEM GLÚTEN. Aveia em flocos finos, isenta de glúten, livre de impurezas, mofos, parasitas, substâncias nocivas e aditivos químicos. O produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 200g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.07	50.000	UNID	BARRINHA DE FRUTAS. Barrinha elaborada com frutas desidratadas, isenta de açúcar, conservantes, aromatizantes, corantes e outros aditivos químicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Barrinha de 20g, embalada em plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
6.08	300	POTE	BEBIDA VEGETAL A BASE DE COCO. Leite de coco em pó, isento de açúcar, glúten e lactose, com cor, cheiro e sabor próprio. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma, coloração e contaminantes como bolor/mofo, parasitas, materiais estranhos, insetos ou sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sachê de 100g, devendo estar livre de

			rachaduras ou sujidades e rótulo íntegro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.09	1.500	LATA	BEBIDA VEGETAL A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL. Pó para preparo de bebida de soja à base de proteína isolada de soja, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de proteína do leite, lactose e glúten. Deverá ter como ingrediente de maior concentração a proteína isolada de soja. Poderá conter açúcar, desde que a quantidade desse ingrediente não seja superior à proteína isolada de soja. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 300g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.10	480	PCT	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN. Biscoito produzido com arroz expandido, sem cobertura e recheio. Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Pode ser orgânico. Deverá ser livre de bolor/mofo, materiais estranhos e sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 150g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.11	600	PCT	BISCOITO INTEGRAL SABOR MAISENA. Biscoito doce, integral, tipo maizena, feito com farinha de trigo integral. Poderá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, desde que em quantidade inferior à de farinha de trigo integral. Poderá conter açúcar, desde que os dois ingredientes em maior quantidade sejam farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 350g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.12	480	PCT	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER. Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker, feito com farinha de trigo integral. Poderá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, desde que em quantidade inferior à de farinha de trigo integral. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 350g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.13	3.600	PCT	BISCOITO DOCE SEM LEITE E SEM OVO TIPO MARIA. Biscoito doce tipo maria, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de proteína do leite, lactose e ovo. Não pode conter traços de leite, ovos, amendoim e oleaginosas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 400g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE:

			deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.14	3.600	PCT	BISCOITO DOCE SEM LEITE E SEM OVO SABOR MAISENA. Biscoito doce sabor maizena, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de proteína do leite, lactose e ovo. Não pode conter traços de leite, ovos, amendoim e oleaginosas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 400g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.15	2.400	PCT	BISCOITO SALGADO SEM LEITE E SEM OVO TIPO CREAM CRACKER. Biscoito salgado, tipo água e sal, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de proteína do leite, lactose e ovo. Não pode conter traços de leite, ovos, amendoim e oleaginosas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 400g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.16	120	CAIXA	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN. Biscoito doce sem glúten, feito com farinha de arroz. Isento de glúten, lactose, proteínas lácteas, açúcares, conservantes, colesterol, gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans e edulcorantes aspartame e ciclamato de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Caixa com 10 pacotes individuais de 28,7g. Os pacotes individuais devem ser feitos de plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. As caixas devem estar invioladas, limpas, livres de umidade, amassados, rasgos ou materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.17	480	PCT	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN TIPO MARIA. Biscoito doce tipo maria, feito com farinha e amido de milho. Isento de glúten, trigo, conservantes e gordura vegetal hidrogenada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 125g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.18	480	PCT	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN TIPO CRACKER. Biscoito salgado, tipo cracker, feito com farinha de arroz. Isento de glúten, trigo, leite, ovos, lactose, colesterol e açúcares. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de 104g, composto por 4 unidades de 26g, elaborado de material atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.19	450	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SEM LEITE E SEM OVO. Biscoito de polvilho salgado, isento de leite, ovos, soja e gordura vegetal hidrogenada. Isento de glúten, proteína do leite, ovo, soja e gordura vegetal hidrogenada. Deverá ter textura leve e crocante. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 90g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

			Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.20	240	PCT	CEREAL INFANTIL DE ARROZ. Cereal infantil, indicado para alimentação de crianças a partir do sexto mês de vida, elaborado com farinha de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 300g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.21	240	PCT	CEREAL INFANTIL DE ARROZ E AVEIA. Cereal infantil, indicado para alimentação de crianças a partir do sexto mês de vida, elaborado com farinha de arroz e farinha de aveia, enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 300g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.22	240	PCT	CEREAL INFANTIL DE MILHO. Cereal infantil, indicado para alimentação de crianças a partir do sexto mês de vida, elaborado com farinha milho enriquecida com ferro e ácido fólico, enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 300g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.23	240	PCT	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS. Cereal infantil, indicado para alimentação de crianças a partir do sexto mês de vida, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 300g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.24	2.000	UNID	COOKIE INTEGRAL SEM AÇÚCAR. Cookie integral sem açúcar, elaborado com farinha de trigo integral e farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Isento de açúcar, gordura vegetal hidrogenada e ingredientes de origem animal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 35g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.

6.25	480	PCT	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO. Contendo: Leite em pó desnatado instantâneo, com 0% de gorduras. Produto instantâneo, sem adição de qualquer tipo de açúcar, gordura ou outro ingrediente que descaracterize o produto. Isento de glúten, umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote laminado de 400g, inviolado, sem rasgos ou furos, livre de sujidades ou materiais estranhos aderidos à parte externa. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto em local visível, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIM/SIE/DIPOA e carimbo de inspeção, modo de preparo e rendimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.26	2.400	PCT	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite sem lactose, integral, em pó, instantâneo, elaborado a partir de leite integral, adicionado de enzima lactase, com cor, odor e sabor característicos, enriquecido com vitaminas e minerais, totalmente isento de lactose. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes laminados de 300g, inviolados, sem rasgos ou furos, sujidades ou materiais estranhos aderidos na parte externa. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto em local visível, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIM/SIE/DIPOA e carimbo de inspeção, modo de preparo e rendimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.27	1.200	PCT	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia sem glúten, em formato parafuso, produzida com farinha de arroz e corantes naturais cúrcuma e urucum. Isenta de glúten e ovos. A massa deve estar íntegra, não quebradiça, isenta de umidade, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.28	720	PCT	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN TIPO ESPAGUETE. Massa alimentícia sem glúten, tipo espagete, produzida com farinha de arroz e corantes naturais cúrcuma e urucum. Isenta de glúten e ovos. A massa deve estar íntegra, não quebradiça, isenta de umidade, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 500g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalados em plástico reforçado, contendo 10 pacotes. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária diferente poderá ser apresentada, desde que aprovada pelo Setor de Alimentação. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.29	720	PCT	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO. Contendo: Farinha de trigo integral, água e sal. Produto isento de corantes artificiais, conservantes e aditivos não permitidos. Isento de impurezas, umidade excessiva, insetos, parasitas, bolor, mofo, sujidades e outros tipos de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalado em pacotes plásticos de 500g (ou outro peso conforme especificação). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembalado em caixas de papelão resistentes. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com informações claras e legíveis, incluindo dados de identificação e procedência do fabricante, informações nutricionais, lote, data de validade, peso do produto e informações sobre alergênicos. PRAZO DE VALIDADE: Deverá ter no ato da entrega,

			obrigatoriamente, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.30	240	FRASCO	OLEO DE GIRASSOL. Óleo comestível, produzido a partir das sementes do girassol (<i>Helianthus annuus</i>), do tipo 1, 100% refinado. Isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos. Deverá apresentar sabor e odor característicos, aspecto líquido e límpido. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco de 900 mL. Embalagem do tipo PET, atóxica, transparente, resistente, com tampa e rótulos inviolados, livre de sujidades ou materiais estranhos aderidos na parte externa. SECUNDÁRIA: Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.31	120	LATA	COMPLEMENTO ALIMENTAR SABOR BAUNILHA. Complemento alimentar em pó para crianças, sabor baunilha, indicado para prevenção da desnutrição e recuperação do estado nutricional, anorexia e situações onde há baixa ingestão de nutrientes e/ou aumento das necessidades nutricionais. Elaborado com leite em pó integral, vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 350g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.32	120	LATA	COMPLEMENTO ALIMENTAR SABOR CHOCOLATE. Complemento alimentar em pó para crianças, sabor chocolate, indicado para prevenção da desnutrição e recuperação do estado nutricional, anorexia e situações onde há baixa ingestão de nutrientes e/ou aumento das necessidades nutricionais. Elaborado com leite em pó integral, vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 350g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.33	120	LATA	COMPLEMENTO ALIMENTAR SABOR MORANGO. Complemento alimentar em pó para crianças, sabor morango, indicado para prevenção da desnutrição e recuperação do estado nutricional, anorexia e situações onde há baixa ingestão de nutrientes e/ou aumento das necessidades nutricionais. Elaborado com leite em pó integral, vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 350g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.34	80	LATA	MODIFICADOR DE LEITE À BASE DE CEREAIS SABOR MAÇÃ, BANANA E MAMÃO. Pó para preparo instantâneo de vitamina, sabor maçã, banana e mamão. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 400g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.35	80	LATA	MODIFICADOR DE LEITE À BASE DE CEREAIS SABOR MORANGO, PERA E BANANA. Pó para preparo instantâneo de vitamina, sabor morango, pera e banana. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Lata de 400g, hermeticamente fechada, devendo estar livre de amassados ou

			ferrugem, com rótulo íntegro e isenta de sujidades aderidas na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.
6.36	1.200	UNID	BOLINHO SEM GLÚTEN. Elaborado com farinha de arroz, isento de glúten, proteína do leite, lactose, derivados de soja e gordura vegetal hidrogenada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 35g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
6.37	1.200	UNID	BOLINHO SEM LEITE E SEM OVOS. Bolinho elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de leite e derivados, lactose, ovo e açúcar. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 35g, composto por plástico atóxico, limpo, resistente, sem furos ou rasgos e materiais estranhos aderidos na parte externa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem nutricional obrigatória de acordo com a legislação vigente, contendo os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade, peso do produto e informações aos alérgicos. PRAZO DE VALIDADE: deverão ter obrigatoriamente, no ato da entrega, validade mínima de 80% de seu prazo de validade total.
6.38	500	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM GLÚTEN. Biscoito de polvilho isento de glúten, composto por polvilho, ovos, sal e óleo ou gordura vegetal. Pode conter leite na composição. Deve ser isento de aromatizantes artificiais. Assado, crocante e íntegro, não podendo estar murcho. O Produto deverá apresentar matérias primas sãs, limpas e de primeira qualidade, livre de bolor, matéria terrosa, sujidades, parasitas e detritos animais ou vegetais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionado em sacos plásticos atóxicos, transparentes, resistentes, hermeticamente selados, não violados com capacidade mínima de 100 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão reforçadas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM: Rotulagem Nutricional Obrigatória de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e legível, tanto com rotulagem indelével, quanto por meio de etiquetas, ou outro meio idôneo que contenha as informações exigidas pelas legislações vigentes. PRAZO DE VALIDADE: Deverão ter no ato da entrega, obrigatoriamente validade mínima de 80% de seu prazo de validade total. Considerar as datas conforme programação de entrega.

12.1. Para os lotes 03, 04, 05 e 06 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

13 – GARANTIA

13.1. Para estes itens, conforme propostas em anexo.

14 – LOGÍSTICA REVERSA

14.1. Não se aplica.

15 – PAGAMENTOS

15.1. O pagamento será efetuado via remessa eletrônica, através da Tesouraria da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO, até o vigésimo (20º) dia após a dezena da entrega do material ou da conclusão dos serviços. A data da atestação deverá ser aquela em que efetivamente ocorreu a entrega do material ou

a conclusão dos serviços contratados, a qual servirá como data-base para a contagem do prazo de pagamento.

15.2. Os pagamentos serão liberados desde que os bens fornecidos tenham sido aceitos de forma definitiva, pelo setor competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO.

16 – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

16.1. Gestor: - JULIANA NUNES VIANA MENDES – Matrícula 20187

16.2. Fiscal: - VERA LÚCIA BORGES NASCIMENTO – Matrícula 3017

16.3 Fiscal: - PALOMA DOS SANTOS BARBOSA - Matrícula 21789

16.4 Fiscal: - MARIA ISABEL DA SILVA FEITOSA - Matrícula 19699

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

N.º 000/2025

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n. 46.523.056/0001-21, com sede nesta cidade e Comarca de Suzano, Estado de São Paulo, situada na Rua Baruel, n. 501, Centro, neste ato representado(a) pelo(a) por sua Secretária Municipal de Educação, RENATA PRISCILA VELENCIO MAGALHÃES, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 0000/2025, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 11.442/2024, 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 nº 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

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual de Aquisição de gêneros estocáveis, especificado(s) no(s) Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação Pregão Eletrônico nº 012/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

3. DA SECRETARIA GERENCIADORA E PARTICIPANTES

3.1. A Ata de Registro de Preços decorrente do presente certame poderá ser utilizada por todas as Secretarias da Prefeitura Municipal de Suzano, mediante requisições de serviços e justificativa da necessidade da contratação solicitada, encaminhadas à **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**.

3.2. A Gestora da presente Ata de Registro de Preços será a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**.

3.3. As quantidades estimadas na presente Ata de Registro de Preços servem apenas como informação aos interessados, já que, nos termos do art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021, com suas posteriores alterações e pelo próprio Sistema de Registro de Preços, a Administração não se obrigará a contratar as quantidades mínimas, nem a contratar exclusivamente pelo Registro de Preços, podendo revoga-lo, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente, nos termos da legislação pertinente, sem que caiba recurso por parte da empresa detentora.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

- 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e

comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.6. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.8. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços poderão ser reajustados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, com base no índice INPC - IBGE, mediante requerimento expresso da Contratada em Processo Administrativo próprio, que será apreciado pela secretaria gestora, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.3. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.3. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.3, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.4. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.5. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.5. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.3.1. Por razão de interesse público;

9.3.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.3.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DO PAGAMENTO

10.1. A ADJUDICATÁRIA executará o fornecimento do objeto com observância rigorosa das Especificações Técnicas constantes do **Anexo I**, das condições do Edital e de sua proposta, bem como desta Ata de Registro de Preços, emitindo Nota Fiscal ou documento equivalente para as entregas do objeto efetivamente realizadas.

10.2. O pagamento será efetuado via remessa eletrônica, através da Tesouraria da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO, **até o vigésimo (20º) dia** após a dezoita da entrega do material ou da conclusão dos serviços. A data da atestação deverá ser aquela em que efetivamente ocorreu a entrega do material, a qual servirá como data-base para a contagem do prazo de pagamento.

10.2.1. No caso de atraso no pagamento, além do prazo estipulado no item 10.2, acima, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, desde que o atraso não tenha sido causado pela ADJUDICATÁRIA.

10.2.2. Para fins de recebimento de seu crédito, a ADJUDICATÁRIA deverá apresentar, no ato do recebimento, Certidão de regularidade para com a Seguridade Social (FGTS e INSS), em face do disposto no § 3º, do artigo 195, da Constituição Federal.

10.3. Os pagamentos serão liberados desde que as entregas tenham sido aceitas de forma definitiva, pelo setor competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO.

10.4. Havendo falhas ou irregularidades no objeto executado, todo e qualquer pagamento devido à ADJUDICATÁRIA permanecerá suspenso, até o integral cumprimento da obrigação, sem prejuízo das demais sanções previstas no Edital, nesta Ata de Registro de Preços, no Pedido de Compra e na legislação vigente.

10.5. O não cumprimento do disposto no Edital, nesta Ata de Registro de Preços e no Pedido de Compra, em casos fortuitos, devido à força maior, na forma estabelecida no Artigo 393 do Código Civil, não implicará na incidência e aplicação de multas, mediante apresentação de justificativa, por escrito, devidamente aprovada pelo setor técnico da PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO.

10.6. O preço proposto será, a qualquer título, a única e completa remuneração devida à ADJUDICATÁRIA, achando-se compreendidos e diluídos no valor proposto, os tributos, que incidirem sobre a execução e entrega do objeto, o fornecimento de todos os alimentos, conforme Pedidos de Compra expedidos, despesas decorrentes de mão-de-obra, transporte, encargos sociais, inclusive de natureza tributária, trabalhista e

previdenciária, equipamentos, materiais, e tudo o que for necessário ao perfeito e adequado fornecimento do objeto deste instrumento.

10.7. As condições contratuais relativas à forma de pagamento dos preços poderão ser alteradas, em face da superveniência de normas federais sobre a matéria.

11. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

11.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

11.4. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.5. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

11.6. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

11.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

11.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

11.9.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11.10. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11.11. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

12. DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

12.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses

em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

12.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da execução do presente contrato serão suportadas com recursos constantes das dotações orçamentária da seguinte Natureza de Despesa: **3390 3000** do orçamento da CONTRATANTE, que será regularmente empenhado, em nome da ADJUDICATÁRIA, para atender a tal finalidade.

14. PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no EDITAL e seus anexos.

15.2. Durante o prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços a empresa Detentora deverá manter, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

15.3. Os bens fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de transporte e descarga, montagem e desmontagem, pelo prazo indicado na proposta e nas condições estabelecidas no Anexo I do Edital, devendo a ADJUDICATÁRIA substituir no **prazo de um (01) dia útil**, por sua conta os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado, sem prejuízo da aplicação das penalidades correspondentes.

15.4. Todos os encargos devidos em razão da execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, inclusive de natureza tributária, trabalhista e previdenciária, correrão por conta exclusiva da Detentora, ADJUDICATÁRIA.

15.5. A PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO exercerá fiscalização do fornecimento do objeto, através de servidores designados, fiscalização essa que, em nenhuma hipótese, eximirá, nem reduzirá as responsabilidades da ADJUDICATÁRIA, mediante termo circunstanciado, observando o objeto contratado.

15.6. Eventuais danos, diretos ou indiretos, decorrentes do fornecimento do objeto, serão de responsabilidade exclusiva da ADJUDICATÁRIA.

15.7. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos

16. FORO (art. 92, §1º)

16.1. Fica eleito o foro desta cidade e Comarca de Suzano, Estado de São Paulo, para dirimir, na esfera judicial, as questões decorrentes do presente contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, pois, assim se achando as partes combinadas, firmam o presente instrumento, impresso somente no anverso, em duas (2) vias de igual teor, conteúdo e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Suzano, ____ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO

RENATA PRISCILA VELENCIO MAGALHÃES
Secretária Municipal de Educação
CONTRATANTE

ADJUDICATÁRIA

TESTEMUNHAS:

01. _____
RG: _____

02. _____
RG: _____