

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO N º 2.034/2022

Conteúdo

1 – PREÂMBULO.....	2
2 – DO OBJETO.....	2
3 – DO PREÇO.....	2
4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.....	2
5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.....	2
6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO.....	3
7 - DA PROPOSTA DE PREÇO.....	4
8 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.....	5
9 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.....	8
10 - DA AMOSTRA.....	11
11 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.....	15
12 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.....	16
13 - DO PAGAMENTO.....	17
14 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO.....	18
15 - DAS SANÇÕES.....	19
16 - DAS INFORMAÇÕES.....	20
17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	20

Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

I - TERMO DE REFERÊNCIA;

II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;

III - FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;

IV - MODELO DE PROCURAÇÃO;

V - MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO – ME OU EPP;

VII – MINUTA DE CONTRATO;

VIII - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO;

IX - PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS;

X - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES;

XI - RELAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELO RECEBIMENTO PONTO A PONTO.



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022 - RETIFICADO

1 – PREÂMBULO.

1.1 - A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Departamento de Licitação, localizada na Rua XV de Novembro, nº 83, Itararé/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal nº 64/2005, de 21 de setembro de 2005 e, suplementarmente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Municipal nº 3.039 de 24 de Maio de 2007, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos ANEXOS.

1.2 - Os documentos referentes ao **CRENCIAMENTO**, e os envelopes nº 1 - “PROPOSTA” e nº 2 - “DOCUMENTAÇÃO” serão recebidos pelo Pregoeiro, no Departamento de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de Itararé **às 08h30min do dia 07 de abril de 2022**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro se dará a seguir, no mesmo dia e local, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e constantes do Anexo I – Termo de Referência.

2 – DO OBJETO.

2.1 - O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2022, conforme especificações constantes no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital.

3 – DO PREÇO.

3.1 - A estimativa de preços constante dos autos do procedimento licitatório corresponde aos preços praticados no mercado e foi apurada para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendido os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

4.1 - A despesa correrá através da seguinte Dotação Orçamentária: Recurso Federal (PNAE) – 242.99.200-3/ 242.99.200-4/ 242.99.200-10/ 242.99.212-1/ 242.99.213-1/ 242.99.220-1; Recurso Estadual (Convênio) – 241.99.200-11/ 241.99.220-39/ 241.99.230-5; QSE - 242.99.212-2/ 242.99.213-2/ 242.99.220-8.

5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

5.1 - Poderão participar da presente licitação as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências de habilitação deste edital.

5.2 - Será vedada a participação:

5.2.1 - De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com todos os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;



5.2.2 - De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Itararé, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93;

5.2.3 - Sob a forma de consórcio.

5.2.4 - Empresas impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Prefeitura Municipal de Itararé e quaisquer de seus órgãos descentralizados;

6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO.

6.1 – As empresas proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo o original à carteira de identidade ou outro documento equivalente.

6.2 - O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

6.2.1 - **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, devidamente registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

6.2.2 - **Instrumento particular de procuração**, nos moldes do Anexo IV, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3 - **Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente**, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

6.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

6.4 - O licitante que não apresentar representante na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome ou por conta da apresentação de documentação defeituosa, a mesma ficará impedida de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de recurso, porém o preço apresentado servirá como parâmetro para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

6.5 - Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente a presente licitação.

6.6 - Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

6.7 - Encerrada a etapa de credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condição essencial para participação no certame licitatório:



6.7.1 - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, de acordo com modelo contido no ANEXO II ao presente Edital. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

6.7.2 – **Para que a licitante goze dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 deverá DECLARAR sob as penas da Lei o seu enquadramento** como microempresa ou como empresa de pequeno porte, nos moldes do Anexo VI. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

6.8 - Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE 1
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
PROPOSTA DE PREÇO

CNPJ:..... INSCRIÇÃO ESTADUAL:.....
RAZÃO SOCIAL:.....
Endereço para correspondência:.....
Cidade:.....Estado:.....Bairro:.....CEP.....
E-mail institucional:.....
E-mail pessoal:.....
Telefone(s):..... ME () EPP ()

ENVELOPE 2
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL E CNPJ

7 - DA PROPOSTA DE PREÇO.

A licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

7.2 - Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios:

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço **por item, por lote e global**, em reais;
- d) indicação dos números do CNPJ e de inscrição estadual;
- e) cargo do representante;
- f) e-mail institucional;
- g) e-mail pessoal;
- h) indicação da marca, vedada a utilização do termo “similar”;
- i) declaração de que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do **ANEXO I** – Termo de Referência e que;
- j) declaração, atestando que, se vencedora desta licitação, compromete-se a executar seu objeto



dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu **ANEXO I**, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou produtos suplementares;

7.3 - Cada concorrente deverá computar no preço que ofertar todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

7.4 - Os preços ofertados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

7.5 – O prazo de eficácia desta proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93) e suas alterações.

7.6 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irremovíveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pelo Contratado mediante apresentação de documentos pertinentes ou quando for o caso planilha de composição de custos.

7.7 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, bem como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.8 - A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 64/2005 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

7.9 - A proposta deve ser datilografada ou impressa em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas nos campos que envolverem valores, quantidades, descrições e marcas, que possam comprometer a interpretação da proposta;

7.10 - As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento.

8 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

8.1 – Para efeitos de habilitação, **todas as licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os seguintes documentos:

8.1.1 - **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

8.1.1.1 - Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, sendo que as sociedades por ações apresentarão também os documentos de eleição de seus administradores;

8.1.1.1.1 - Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor;

8.1.1.2 - Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;



8.1.1.3 - Licença de funcionamento da licitante, emitida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Autoridade do Município sede da licitante.

8.1.1.4 - Os documentos relacionados no item 8.1.1.1 não precisarão constar do **Envelope nº 2 - Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.

8.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

8.1.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.1.2.3 - Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões;

8.1.2.3.1 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, **inclusive** créditos tributários relativos às **contribuições sociais**, previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1.991, expedida pela Secretaria de Receita Federal (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

8.1.2.3.2 - Certidão de Regularidade do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual (**ICMS**) ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedidos pela Procuradoria Geral do Estado, ou Declaração de isenção ou de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei ou Certidão Positiva de Débitos com efeitos de Negativa;

8.1.2.3.3 - Certidão Negativa de Débitos **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Municipal de sua sede, referente a tributos mobiliários;

8.1.2.4 - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

8.1.2.5 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **ou** Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

8.1.2.6 - A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42)

8.1.2.6.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;** (LC nº 123, art. 43, caput)

8.1.2.6.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a



regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa; (LC nº 123, art. 43, § 1º).

8.1.2.6.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.1.2.6.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC nº 123, art. 43, § 2º).

8.1.3 - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL (ART. 30 DA LEI 8.666/93)

8.1.3.1 - Comprovação de capacidade técnico-operacional que se dará pela apresentação de atestado (s), emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da quantidade dos itens ofertados.

8.1.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (ART. 31 DA LEI 8.666/93)

8.1.4.1 - **Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual.

8.1.4.1.1 Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso. Referido Plano deverá ser apresentado junto da documentação de habilitação.

8.1.4.2 - Balanço Patrimonial, termos de abertura e encerramento e demonstrações contábeis do último exercício social (Ativo – Passivo – Demonstração do Resultado do Exercício) apresentados na forma da Lei, devidamente assinados pelo contador e pelo sócio responsável ou equivalente, com suas folhas devidamente numeradas e com o devido registro na Junta Comercial e, quando se tratar de sociedade por ações, devidamente publicado na imprensa oficial, que comprovem a boa situação financeira da interessada, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, aceitando-se a apresentação de Balanço de abertura para as licitantes com menos de 01 (um) ano de existência;

8.1.4.3 - Demonstrativo de índices mínimos de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Endividamento, elaborado em papel timbrado da empresa, **subscrito por seu(s) representante(s) legal(is) e pelo contador responsável**, calculados com base no Balanço Patrimonial do último exercício social, da seguinte forma:

- Liquidez Geral = $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$

(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

- Liquidez Corrente = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

- Endividamento = $\frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$



(O resultado deverá ser igual ou menor a 0,50)

8.1.4.4 - Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor formulado em sua proposta de preços.

8.1.5 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR.

8.1.5.1 - Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal de que, no exercício de suas atividades, não viola o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal - **proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos**, conforme ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO - cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

8.2.1 - Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

8.2.2 - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

8.2.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

8.2.4 - Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for à filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

8.2.5 - Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 8.1.1 a 8.1.5;

8.2.6 - A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.6.2 e seguintes deste edital.

8.2.7 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio poderá efetuar diligência na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

9 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

9.1 - No horário e local indicado neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 6.

9.2 - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.



9.3 - O julgamento será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

9.4 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

9.5 - Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

9.6 - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

9.6.1 - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

9.6.2 - Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

9.6.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

9.6.3.1 - O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

9.7 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

9.8 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.9 - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 9.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

9.9 - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, caput):

9.9.1 - Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores ao melhor preço apresentado; (LC nº 123, art. 44, § 2º).

9.9.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC nº 123, art. 45, inc. I).



9.9.2.1 - Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC nº 123, art. 45, § 3º).

9.9.2.2 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC nº 123, art. 45, inc. III).

9.9.2.3 - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 9.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC nº 123, art. 45, inc. II).

9.9.2.4 - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

9.9.3 - Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC nº 123, art. 45, § 1º).

9.10 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

9.11 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor do lance de menor valor com vistas à redução do preço ofertado.

9.12 - Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

9.13 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

9.13.1 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.6.2 e seguintes deste edital.

9.13.2 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

9.13.3 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

9.14 - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

9.14.1 - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo



negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

9.15 - Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

9.16 - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10 - DA AMOSTRA

10.1 - As empresas licitantes declaradas vencedoras deverão apresentar 01 (uma) amostra, para cada produto, etiquetadas, dos itens de sua proposta, em embalagem individual, original de entrega, contendo as seguintes informações: **Nº do Pregão, Nome da Empresa e CNPJ**, juntamente com uma relação impressa dos produtos, em duas vias, constando: nº do item, identificação do produto e marcas conforme Anexo I do Edital.

10.2 - **As licitantes deverão entregar suas amostras, em até 08 (oito) dias úteis, após declaradas vencedoras**, no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n – Centro, Itararé SP.

10.2.1 - Todos os itens devem ter apresentação de amostra e deverão ser apresentadas em suas embalagens originais. Os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes, além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal.

10.2.2 – As empresas vencedoras dos itens indicados abaixo, deverão apresentar, juntamente com as amostras, os documentados citados a seguir:

A - Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento:

- a) LOTE 8: itens 01, 02, 03 e 04;
- b) LOTE 9: itens 01, 02 e 03;
- c) LOTE 10: item 01;
- d) LOTE 13: item 01;
- e) LOTE 15: item 01, 02 e 03;
- f) LOTE 16: itens 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 07.

B - Laudos Bromatológicos com data de expedição de até 365 dias;

- a) LOTE 8: itens 01, 02, 03 e 04;
- b) LOTE 9: itens 01, 02 e 03;
- c) LOTE 10: item 01;
- d) LOTE 13: item 01;
- e) LOTE 16: itens 01, 02, 03.



C - Título de registro do estabelecimento produtor (SISP ou SIF/DIPOA):

- a) LOTE 8: itens 01, 02, 03 e 04;
- b) LOTE 9: itens 01, 02 e 03;
- c) LOTE 10: item 01;
- d) LOTE 13: item 01.
- e) LOTE 15: item 01, 02 e 03;
- f) LOTE 16: itens 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 07.

D - Registro de Rotulagem do produto – SISP ou SIF/DIPOA, aprovado pelo Ministério da Agricultura:

- a) LOTE 8: itens 01, 02, 03 e 04;
- b) LOTE 9: itens 01, 02 e 03;
- c) LOTE 10: item 01;
- d) LOTE 13: item 01.
- e) LOTE 15: item 01, 02 e 03;
- f) LOTE 16: itens 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 07;

E - Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos perecíveis, expedida pela autoridade sanitária Municipal, Estadual ou do Distrito Federal.

- a) LOTE 1: 1 ao 17
- b) LOTE 8: itens 01, 02, 03 e 04;
- c) LOTE 9: itens 01, 02 e 03;
- d) LOTE 10: item 01;
- e) LOTE 13: item 01;
- f) LOTE 15: item 01, 02 e 03;
- g) LOTE 16: itens 01, 02, 03.

10.3 - A Comissão de Avaliação de Amostras atestará o recebimento das amostras, conferindo os itens, assinando uma das vias dos recibos conforme **Anexo IX** e entregando a via assinada a empresa licitante.

10.4 - A(s) amostra(s) da(s) proponente(s) vencedora(s) será(ão) encaminhadas para a Comissão de



Avaliação de Amostras, para análise e emissão de laudo aprovando ou reprovando a(s) amostra(s), podendo além da Comissão, qualquer cidadão acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfiram na realização e resultados dos trabalhos.

10.4.1 - Na análise das amostras, a Comissão de Avaliação levará em conta os seguintes aspectos:

- a) **Teste de cocção;**
- b) **Degustação;**
- c) **Composição e características do produto e unidade de medida.**

10.5 - O licitante que não apresentar amostra no prazo estipulado no item 10.2.2, ou caso apresentada, não atenda o descritivo **do Anexo I – Termo de Referência**, será desclassificada.

10.6 - No caso de desclassificação da amostra da primeira colocada, será convocada a empresa classificada em 2º lugar, e assim sucessiva e ordenadamente em caso de nova desclassificação.

10.7 - A adjudicação do objeto ao licitante classificado em primeiro lugar somente ocorrerá após aprovação das amostras.

10.8 - A amostra estará disponível para devolução por até 10 (dez) dias após a homologação ou revogação do certame. Caso as amostras não sejam retiradas pelas empresas, a Prefeitura Municipal de Itararé se reserva o direito de dar destino apropriado, sem qualquer aviso prévio ou comunicação.

10.9 - O custo das amostras apresentadas correrá por conta da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

10.10 - Devido a aprovação em certames anteriores, serão consideradas **automaticamente aprovadas (dispensadas de apresentação de amostra) as marcas** constantes na tabela abaixo:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCAS
Achocolatado em pó	<i>Necau/toddy</i>
Açúcar Cristal	<i>Certano/Santa Isabel/Delta</i>
Amido de milho	<i>Quero/Yoki/Maizena/Pachá/Sinhá</i>
Arroz agulhinha	<i>Camil/Solito/Rampinelli</i>
Atum	<i>Cellier/Gomes da Costa</i>
Aveia em flocos	<i>Nestlé/Quaker/Vitao/Yoki</i>
Bolacha doce (maisena, maria e leite)	<i>Racine/Liane/Mabel/Panco/Renata</i>
Bolacha salgada - cream cracker	<i>Marilan/Panco/Triunfo/Zabet/Liane</i>
Canjiquinha (Quirera)	<i>Efraim/Sinhá/Kisabor/Yoki/Kodilar</i>
Canjica	<i>Sinhá/Kisabor/Yoki/Kodilar</i>
Carne bovina moída	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/Top Carnes</i>
Carne bovina – corte paleta em tiras	<i>Baita/Perdigão/Pioneiro/</i>



Carne de frango – peito em cubos congelado IQF	Baita/Perdigão/Pioneiro/Canção
Carne de frango – peito em iscas congelado IQF	Baita/Perdigão/Pioneiro/Canção
Carne suína pernil congelado	Baita/Perdigão/Pioneiro/
Chocolate em pó 50% cacau	Decora/Melken/Fleshman/Nestlé/Garoto
Doce de leite	Frimesa/Aurora/Itambé
Ervilha	Fugini/Predilecta/Quero
Extrato de tomate	Fugini/Perdilecta/Quero
Farinha de mandioca	Yoki/Kodilar/Sinhá/Kisabor
Farinha de milho em flocos	Yoki/ Alambari/ Cristiana
Farinha de trigo – 25 kg	Arapongas
Farinha de trigo especial	Cocamar/Dona Benta/Sol/Rosa/Lívia
Feijão Carioca tipo 1	Camil/Urbano/Itararé/Carunchão/ Top 10
Feijão preto	Camil/Urbano/Itararé/Carunchão
Fermento biológico	Itaiquara
Fermento químico	Trisanti
Filé de peito de frango	Canção/Sadia/Capacol
Filé de peixe congelado (tilápia)	Copacol/Aurora
Flocos de milho s/ açúcar (natural)	Mãe terra/Nesfit/Corn Flakes Nestlé
Fubá	Sinhá/Yoki
Gelatina em pó (sabores diversos)	Apti/Bondeli
Geleia de frutas	Aurea
Granola	Mãe terra/Naturale/Nestlé
Hambúrguer bovino	Brasil Burger
Iogurte c/ polpa de fruta	Frimesa
Leite em pó integral	La Serenissima/Camponesa
Leite fermentado	Frutap
Leite UHT integral	Líder/Colasso/Piracanjuba
Linguiça calabresa	Frimesa
Macarrão s/ ovos tipo Ave-Maria	Orsi/Urbano/Petybon/Adria/Dona Benta
Macarrão s/ ovos tipo Parafuso	Orsi/Urbano/Petybon/Adria/Dona Benta
Maionese	Suavit
Manteiga c/ sal	Scala/Batavo/Elegê/Piracanjuba



Margarina vegetal	<i>Delícia/</i>
Melhorador de produtos panificação	<i>Mauri</i>
Milho para pipoca	<i>Yoki</i>
Milho verde em lata	<i>Fugini/Quero</i>
Nhoque de soja	<i>Realeza</i>
Queijo Mussarela	<i>Sadia/ Frimesa/ Aurora/Da Vaca</i>
Óleo de soja	<i>Liza/</i>
Orégano desidratado	<i>Terra Nostra</i>
Ovo de galinha	<i>Cortez</i>
Pão de forma fatiado	<i>Panco/Visconti/Pullman</i>
Pão de queijo congelado	<i>Coquetel</i>
Pó café torrado e moído	<i>3 Corações/Cabloco/Tetra/ Santo André</i>
PTN texturizada de soja	<i>Terra Nostra</i>
Requeijão cremoso	<i>Scala/Crioulo/Carolina/Vigor</i>
Sagú	<i>Terra Nostra</i>
Sal refinado	<i>Marlin</i>
Salsicha congelada	<i>Perdigão</i>
Vinagre de álcool	<i>Vitalia</i>

Obs.: A planilha acima é padronizada contemplando os itens já aprovados, assim, pode contemplar itens que não estão sendo licitados, devendo, portanto, ser considerados apenas aqueles relacionados no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

11 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

11.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a o recebimento das propostas, conforme artigo 12 do Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000.

11.2 - Acolhida à petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

11.3 - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

11.4 - Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados



para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.4.1 - A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

11.4.2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

11.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

11.4.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

11.4.5 - As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, das 09h00min às 16h00min horas, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

12 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.

12.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo VII**;

12.1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

12.1.1.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 12.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

12.1.2 - O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de dois dias corridos contados da data da convocação, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

12.1.3 - Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data em que foi declarada vencedora, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;



12.1.3.1 - Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.9.1;

12.1.3.2 - Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

12.1.4 - Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 12.1.1, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

12.2 - A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

12.3 - A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.

12.4 - O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

12.5 - A vigência do contrato originada por esse processo licitatório será de 06 (seis) meses, contada a partir da data de sua assinatura, prorrogável nos termos do Art. 57, da Lei 8.666/93.

12.6 - A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

12.7 - O foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP.

13 - DO PAGAMENTO.

13.1 - Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a apresentação das notas fiscais devidamente conferidas e assinadas pela Secretária da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

13.1.1 - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em conta corrente ou boleto bancário em nome da empresa (Pessoa Jurídica) a ser fornecida pela CONTRATADA.

13.2 - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: **“Pregão Presencial 08/2022”**, bem como o número do pedido da compra e a marca vencedora no certame.

13.3 - Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades assumidas na forma deste Edital e do contrato ou o instrumento equivalente, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.



13.4 - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.

13.5 - Caso o pagamento não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

13.6 - Correrá por conta exclusiva da contratada:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

13.7 - Sendo constatado erro na nota fiscal, esta não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido no item 13.1, a partir da data de sua reapresentação.

13.8 - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda o fornecimento, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

14 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

14.1 – Prazo, local de entrega, responsável pelo recebimento, gestor do ajuste, vide ANEXO I, TERMO DE REFERÊNCIA do Edital.

14.2 - Os produtos que não corresponderem às especificações da proposta apresentada serão devolvidos, para substituição imediata.

14.3 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento provisório não implica na aceitação definitiva do objeto.

14.4 – São, ainda, obrigações da futura CONTRATADA:

- a) Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos e com prazos de validade em vigor. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa estabelecida neste contrato;
- b) Obedecer aos prazos de entrega estipulados no Anexo I – Termo de Referência do Edital;
- c) Entregar produtos em estrita conformidade com as disposições deste edital e seus anexos e com os termos da proposta de preços;
- d) Substituir o produto em desacordo à proposta ou às especificações do objeto desta licitação, ou porventura seja entregue com defeitos ou imperfeições;
- e) Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- f) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de idoneidade e habilitação exigidas nesta licitação.
- g) Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.



15 - DAS SANÇÕES.

15.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02.

15.2 - A **recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato**, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.3 - O **atraso injustificado na entrega**, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso na entrega em até 2 (dois) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;
- b) atraso entre 2 (dois) e 5 (cinco) dias, multa de 0,5% (meio por cento) ao dia;
- c) atraso entre 5 (cinco) e 15 (quinze) dias, multa de 0,6% (seis décimos por cento) ao dia;
- d) atraso superior a 15 (quinze) dias, estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no contrato, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

15.4 - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; e/ou
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.5 - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

15.6 - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 8.1.2.6.2 deste edital, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02

15.7 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

15.8 - O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.



16 - DAS INFORMAÇÕES.

16.1 - Obtenção deste Edital e seus Anexos poderão ser feitas através de “download” pelo site da Prefeitura Municipal de Itararé - www.itarare.sp.gov.br pelo link “LICITAÇÕES.

16.2 - As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Dep. de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 9h00min às 16h00min horas, **até 48 horas** da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via e-mail a todas as empresas que enviaram o comprovante de retirada de edital e farão parte integrante do processo administrativo.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

17.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações a licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

17.2 - Caberá à Autoridade Municipal que autorizou a abertura do certame juntamente com o Departamento Jurídico analisar as a impugnações.

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

17.4 - A impugnação feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste Pregão.

17.5 - Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de ITARARÉ, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação ou **conforme disposto no Item 16.1 do Edital.**

17.6 - Fica a licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

17.7 - A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3º do artigo 43 da Lei 8666/93).

17.8 - A Prefeitura do Município de Itararé poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Itararé, 14 de março de 2022.

Andreia Almeida Domingues dos Santos
Secretária Municipal de Educação



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2022, conforme descrição no item 02 abaixo.

1.2 - Condições de Pagamento: Conforme **Item 13** do Edital.

1.3 - Os produtos estocáveis deverão ser entregues no Departamento de Suprimento Escolar, na Rua São Pedro, nº 2625, Itararé/SP, CEP 18.460-009, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, no horário das 7h30 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, ficando responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, os seguintes servidores: Washington Luiz Tomas de Miranda – CPF: 341.121.598-46, reside no endereço R. Conceição Ribas, nº 175 – Jardim São Paulo, Itararé-SP e Nilton Ferreira Gusmão – CPF: 021.059.848-43, reside no endereço Praça Cel. Jordão nº 38, lote 3 – Centro, Itararé – SP, e gestora do contrato: Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5, a qual acompanhara e fiscalizara a execução do Processo nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/1993.

1.3.1 - Os produtos perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado, frios e hortifrúti) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar conforme **anexo X – Relação das Unidades Escolares e responsáveis pelo recebimentos**, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, horário da entrega dos produtos deverá ser das 7h30 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, ficando responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, os servidores listados no **anexo XI**.

1.3.2 - Os Gêneros perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado e outros) deverão ser entregues em veículos refrigerados e temperatura controlada. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

1.3.2 - Deverá constar nas notas fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes) o N° de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, N° do lote e N° da nota fiscal do Frigorífico de procedência.

1.5 - O atraso injustificado na entrega, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção conforme item 15.3 do Edital.

1.6 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto ou parte, se vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

1.7 - Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;

b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

1.8 - Os produtos devem ser de 1ª qualidade;



1.9 - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela CONTRATADA da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

2. TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

LOTE 1

Item	Descrição	Qtde	Unid
01	ABACAXI PÉROLA - KG. - produto fresco e in natura, apresentando características organolépticas própria do produto, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo. com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. tamanho médio e uniforme (padronizado). Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade (peso aproximado de 1,3 kg), para avaliar as características organolépticas e validade.	3.000	KG
02	ABÓBORA SECA - selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfuração.	1.000	KG
03	ABOBRINHA ITALIANA - de primeira, tamanho médio uniforme, cor uniforme e brilho, intactas e firmes, bem desenvolvidas, sem ferimentos, livre de terras e outros componentes estranhos.	1.000	KG
04	ALFACE CRESPA - fresca, higienizada, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Livre de sujidades, larvas e materiais terrosos. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	KG
05	ALHO IN NATURA 1KG. - sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Embalagem de papelão própria. Validade de no mínimo 05 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas.	2.000	KG
06	BANANA TIPO NANICA - Em pencas de primeira qualidade, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, tamanho uniforme dos frutos entre 80 a 100 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	5.000	KG
07	BATATA DOCE - De primeira, intactas e firmes, sem ferimentos, livre de terras e outros componentes estranhos.	1.000	KG
08	BATATA INGLESA MONALISA 1KG. - Beneficiada comum (lavada), tamanho grande, possuindo diâmetro de no mínimo 70mm. O produto deverá estar fresco, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso	10.000	KG



	líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.		
09	BRÓCOLIS - Japonês, em unidade de tamanho médio, íntegro, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação.	1.000	KG
10	CEBOLA COMUM - Coberta com catafilo íntegra, características típicas da forma, cor da casca e sabor, tamanho médio, possuindo diâmetro em torno de 74 mm a 90 mm. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar a amostra mínima de 1 kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	2.000	KG
11	CENOURA - Fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	3.000	KG
12	CHUCHU - firme e intacto, em boas condições de consumo, sem sinais de machucados, rachaduras e cortes. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	1.000	KG
13	LIMÃO TAITI - Aspecto e coloração própria e características organolépticas mantidas. Sem sinais de apodrecimento e sujidades, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Embalado em caixa de papelão ou redes plásticas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar as qualidades organolépticas.	2.000	KG
14	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL - 18KG. - Frutos de tamanho médio, fresca, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, firmes, tenras e com brilho, bem desenvolvida, madura e casca lisa. Embalado em caixa de papelão de 18 Kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	CX
15	MAMÃO FORMOSA 1KG. - Fruto fresco com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, mantendo as características organolépticas, fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Embalado em caixa com proteção, livre de contaminações. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, aparência e validade.	4.000	KG
16	OVO DE GALINHA - BANDEJA C/30 UNIDADES - Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, pesando em média de 55 a 60g, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas. Validade mínima de 15 dias a partir da data de	2.000	BJ



	entrega. Bandeja com 30 unidades. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 dúzia, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.		
17	TOMATE TIPO SALADA - fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	1.000	KG

LOTE 2

01	ADOÇANTE CULINÁRIO COM STEVIA 400GR. - Adoçante em pó para culinária com stevia. Próprio para uso em fogo e fogão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, rendimento e validade.	5	POT
02	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STEVIA 80ML - líquido, a base de água, edulcorante natural: glicosídeos de esteviol, conservadores: benzoato de sódio e metilparabeno, acidulante: ácido cítrico. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. embalagem de 80ml. amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as características organolépticas, e validade.	5	FR
03	AÇAFRÃO EM PÓ - Condimento em pó, cor amarelada ou avermelhada, sabor característico. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais. Embalado em saco plástico atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, sabor, validade.	200	PCT
04	ALHO PICADO 1KG. - livre de resíduos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em potes plástico atóxico e lacrado. Embalagem secundária de papelão própria. Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	500	POT
05	ATUM RALADO AO NATURAL COM CALDO DE VEGETAL - KG. - Preparado com pescado fresco, limpo e eviscerado. Acondicionado em embalagem primária Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da	1.000	KG



	data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.		
06	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 200ML - Puro sem mistura, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico). Embalagem escura contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Apresentar validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Embalagem de 200ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar qualidade organoléptica, sabor e validade.	25	FR
07	CANELA EM PAU 20GR. - Canela acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	100	PCT
08	CANELA EM PÓ 50GR. - Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	100	PCT
09	EXTRATO DE TOMATE - 1KG - Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento, textura e validade.	5.000	SCH
10	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 500GR. - Creme claro, cheiro e sabor característico. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco", com registro no SIF. Validade de 1 a 2 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1	2.500	PCT



	pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.		
11	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250GR. - Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, e rendimento.	500	POT
12	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA 4GR. - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 4g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	500	PCT
13	MELHORADOR DE PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO 5KG. - Com registro no SIF. Rendimento de 500 gramas para cada 50 quilos de farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Acondicionados em caixa de papelão reforçada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as qualidades organolépticas, validade.	300	PCT
14	MILHO VERDE EM CONSERVA 200GR. - Milho e água. Não contém glúten, sem adição de sal e açúcar. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g de peso líquido drenado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sache, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	LAT
15	ÓLEO DE GIRASSOL 900ML - Óleo vegetal refinado de grãos de girassol, de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo, cor própria, transparente, refinado, sem odor ou sabor estranho. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalado em plástico atóxico de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	150	FR
16	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML - De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número	4.000	FR



	do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em frascos plásticos e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 900 ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.		
17	ORÉGANO DESIDRATADO 200GR. - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	150	PCT
18	VINAGRE DE ÁLCOOL 750ML. - Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Com acidez de 4%, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de plástica/garrafa pet e embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. Embalagem de 750ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.000	FR
19	POLVILHO AZEDO - PCT.500GR. - Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	200	PCT
20	POLVILHO DOCE PCT.500GR. - Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	200	PCT
21	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA ESCURA 500GR. - Apresentada em grãos com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do	300	PCT



	produto. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.		
--	--	--	--

LOTE 3

01	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO 500GR. - Massa alimentícia tipo seca de arroz fusilli (parafuso), sem glúten, sem colesterol e sem sódio. Composto basicamente por farinha de arroz. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem e aparência e validade.	50	PCT
02	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ BIFUM 500GR. - Massa alimentícia de arroz, sem glúten. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem e aparência e validade.	25	PCT
03	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - 500G - Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) composto por sêmola de trigo e farelo de trigo, sem sódio. Isenta de sujidades, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	25	PCT
04	MACARRÃO SEM OVOS TIPO AVE MARIA 500GR. - Massa alimentícia tipo seca ave maria, obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	1.000	PCT
05	MACARRÃO SEM OVOS TIPO PARAFUSO 500GR. - Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo	2.500	PCT



	informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.		
--	--	--	--

LOTE 4

01	PÃO DE FORMA FATIADO 500GR. - Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio, embalado em sacos plásticos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	3.000	PCT
02	PÃO DE FORMA FATIADO INTEGRAL 380GR. - Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Com teor de fibras entre 3 e 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 380g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	100	PCT
03	PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300GR. - Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Não contém glúten e não contém lactose. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem com peso mínimo de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	100	PCT
04	PÃO HOT DOG 50GR. - Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	30.000	UNID



LOTE 5

01	AÇÚCAR CRISTAL 5KG. - Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	5.000	PCT
02	AÇÚCAR MASCAVO 1KG. - Características: Coloração variável entre caramelo e marrom. Produto 100% puro e natural. Não refinado. Livre de aditivos nocivos ao meio ambiente e a saúde. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega. Apresentação: Pacote com 1kg. Amostra: Apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	20	PCT
03	ARROZ AGULHINHA 5KG. - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	8.000	PCT
04	ARROZ INTEGRAL 1KG. - Longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	150	PCT
05	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - PCT.1KG. - Produto de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	8.000	PCT



06	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - 1KG. - Produto de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	3.000	KG
07	SAL REFINADO IODADO PCT.1KG. - Cristais brancos com granulação uniforme, com antiuamectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	2.500	PCT
08	PÓ DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500GR. - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	3.500	PCT

LOTE 6

01	AMIDO DE MILHO 500GR. - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	200	PCT
02	AVEIA EM FLOCOS FINOS 200GR. - Isenta de mofo, livre de parasitas	250	PCT



	e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem primária em sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.		
03	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, PCT.500GR. - Contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g. mostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	400	PCT
04	CANJQUINHA DE MILHO/QUIRERA 1KG. - Embalado em sacos plástico de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	800	KG
05	FARINHA DE MANDIOCA PCT.1KG. - Torrada, grupo seca, tipo 1, fina, baixa umidade e acidez. Isenta de matéria ferrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalado em pacote de polietileno atóxico, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	500	PCT
06	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1KG. - Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá constar o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	2.000	KG



07	FARINHA DE TRIGO 25KG. - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 25kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 saco em embalagem original, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	1.000	SC
08	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1KG. - Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	1.500	KG
09	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1KG. - Produto obtido da moagem de grãos de trigo inteiro, do qual não se removem o germen e a fibra da casca, sem aditivos químicos. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	50	PCT
10	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR (SABOR NATURAL) 200GR. - Obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho integral, açúcar, minerais, sal, xarope de açúcar, extrato de malte, vitaminas e demais ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva. Validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência, odor, sabor, validade.	2.000	PCT
11	FUBÁ DE MILHO AMARELO FINO 1KG. - Deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter	1.500	KG



	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polipropileno transparente e resistente, contendo 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.		
12	GRANOLA 1KG. - Á base de aveia em flocos, mel, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), fibra e gérmen de trigo, açúcar mascavo, uva Passa, flocos de milho, óleo vegetal, maçã desidratada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas e validade.	500	KG
13	MILHO PARA PIPOCA 500GR. - Milho de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Embalado em sacos plásticos de polietileno atóxica, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cocção, validade.	1.000	PCT
14	TAPIOCA 500GR. - Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 500 g, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	200	PCT

LOTE 7

01	BISCOITO DE POLVILHO 100GR. - Composto por polvilho azedo, leite, gordura de coco, água, ovos, sal e corante. Sem gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 100g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas e validade.	7.000	PCT
02	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL - 400G - Cor, odor, sabor e textura característica. Sem gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico,	25	PCT



	lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar aparência, maciez, características organolépticas e validade.		
03	BISCOITO SEM GLÚTEN 84GR. - Nos sabores coco e maçã com canela. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com peso mínimo de 84 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	100	PCT
04	BOLACHA DOCE (MAISENA, MARIA E LEITE) 400GR. - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo rica em ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, estabilizante de lecitina de soja e fermento químico, xarope de glicose de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	8.000	PCT
05	BOLACHA DOCE (SEM LACTOSE) - 400G - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	100	PCT
06	BOLACHA SALGADA (SEM LACTOSE) 400GR. - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data	100	PCT



	de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.		
07	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER 400GR. - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	6.000	PCT
08	BISCOITO DE ARROZ 150GR. - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: arroz integral e sal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de plástico atóxico, lacrado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 150g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	75	PCT
09	COOKIES SEM GLÚTEN 180GR. - Sabores variados, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Pacote de 180g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	50	PCT
10	SEQUILHO SEM GLÚTEN 180GR. - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacote de 180 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	50	PCT



11	TORRADA INTEGRAL 160GR. - Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com peso mínimo de 120g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	100	PCT
----	--	-----	-----

LOTE 8

01	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA - unidade com peso de aproximadamente 25g: cada, composta de carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, sem pimenta, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto, com redução de sódio até 330 mg/100g. lacradas, devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, com registro no SIF, SIM ou SISP, número do lote e data de validade. validade mínima de 180 dias e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem primária: de 1 a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, cnpj, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva. Amostra: apresentar mínima de 1kg, para avaliar rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	4.000	KG
02	CARNE BOVINA CORTE PALETA EM TIRAS CONGELADAS - 1KG. - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sendo admitidos todos os métodos reconhecidos pelos órgãos competentes de fiscalização e controle. Carne sem osso em tiras de aproximadamente 30 g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP ou SIF e DIPOA. Embalagem primária atóxica de 1 kg ou 2 kg. embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. Deverá ser transportado em carro refrigerado, em embalagens e temperaturas	10.000	



	corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.		
03	<p>CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1ª QUALIDADE/CONGELADA 1KG.</p> <p>- Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sendo admitidos todos os métodos reconhecidos pelos órgãos competentes de fiscalização e controle. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISF ou SIF e DIPOA. embalagem primária: de 1kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. embalagem secundária em caixa de papelão reforçado.</p>	10.000	KG
04	<p>CARNE SUÍNA DE PERNIL/CONGELADA 1KG. - Corte in natura sem osso, sem pele e gordura visível. Sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISF ou SIF e DIPOA. Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, rotulagem com nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF ou SISF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, lote, data de fabricação e prazo de validade e conservação, não será aceito rótulos descartáveis nas embalagens. Embalagem secundária: em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.</p>	8.000	KG

LOTE 9



01	<p>CARNE DE FRANGO, PEITO EM CUBOS CONGELADOS IQF - 1KG. - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sendo admitidos todos os métodos reconhecidos pelos órgãos competentes de fiscalização e controle. Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SISP ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.</p>	8.000	KG
02	<p>CARNE DE FRANGO, PEITO EM ISCAS/CONGELADO - Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (Individually quick frozen) sendo admitidos todos os métodos reconhecidos pelos órgãos competentes de fiscalização e controle. Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SISP ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.</p>	12.000	KG
03	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - EMBALAGEM 1KG - Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento sob SISP ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SISP ou SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.</p>	6.000	KG

LOTE 10



01	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA - Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem umidade e não pegajosa. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem primária de plástico transparente atóxica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	1.500	KG
----	---	-------	----

LOTE 11

01	GELEIA DE FRUTAS (FRAMBOESA, MORANGO E UVA) 230GR. - Geléia obtida pela cocção de frutas ou suco de frutas selecionadas, sãs e limpas, de boa qualidade; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente; sem glúten. Deve constar na embalagem, data de validade, tabela nutricional e especificações, assim como ingredientes, validade mínima de 6 meses após a data de entrega, a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva, contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Embalagem de 230g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência, odor, sabor, validade.	1.500	POT
02	GELEIA DE FRUTAS DIET - 280G - Geleia obtida pela cocção de frutas ou suco de frutas selecionadas, sãs e limpas, de boa qualidade; com aspecto, cor, odor e sabor característico; Deve constar na embalagem, data de validade, tabela nutricional e especificações, assim como ingredientes, validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem de 280g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência, odor, sabor, validade.	30	POT
03	SUCO DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO 1LT. - Bebida à base de soja, diversos sabores (abacaxi, maçã, maracujá, morango e uva), enriquecido com cálcio, sem lactose. Tendo como composição básica: Água, açúcar, suco concentrado da fruta, soja integral, estabilizante pectina, acidulante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural da fruta, antioxidante ácido ascórbico, corantes naturais. Embalagem tetrapak, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Lt. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.	50	LT



04	SUCO INTEGRAL SEM AÇÚCAR SABOR GOIABA - Suco integral, sem açúcar e sem conservantes. Suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes e modo de preparo. Validade de 6 meses a contar da data de entrega. Fornecer em garrafas de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as qualidades organolépticas, embalagem, descrições e validade.	2.500	LT
05	SUCO INTEGRAL SEM AÇÚCAR SABOR LARANJA 1LT. - Suco integral, sem açúcar e sem conservantes. Suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes e modo de preparo. Validade de 6 meses a contar da data de entrega. Fornecer em garrafas de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as qualidades organolépticas, embalagem, descrições e validade.	10.000	LT
06	SUCO INTEGRAL SEM AÇÚCAR SABOR LIMÃO - Suco integral, sem açúcar e sem conservantes. Suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes e modo de preparo. Validade de 6 meses a contar da data de entrega. Fornecer em garrafas de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as qualidades organolépticas, embalagem, descrições e validade.	2.500	LT
07	SUCO INTEGRAL SEM AÇÚCAR SABOR UVA - Suco integral, sem açúcar e sem conservantes. Suco deve ser puro sem adição de água, açúcar ou corantes. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, procedência, lote, ingredientes e modo de preparo. Validade de 6 meses a contar da data de entrega. Fornecer em garrafas de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as qualidades organolépticas, embalagem, descrições e validade.	10.000	LT

LOTE 12

01	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET SOLÚVEL 210GR. - Solúvel, sem adição de açúcar. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Embalado em potes plásticos. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 210g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	15	POT
02	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO 1KG - Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e	6.000	PCT



	outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes, vitaminas e ácido fólico. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.		
03	CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU - PCT.1KG - Cacau em pó solúvel 50%, açúcar cristal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, devidamente lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	400	PCT
04	COMPOSTO LÁCTEO COM ÓLEOS VEGETAIS E FIBRAS, PRÉBIO 1 - 800GR. - Rico em cálcio, ferro, zinco e 8 Vitaminas. A partir de 1 ano. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	50	LAT
05	DOCE DE LEITE PASTOSO DIET 200GR. - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, textura e validade.	25	POT
06	DOCE DE LEITE PASTOSO TRADICIONAL 400GR. - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, gramagem do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, textura e validade.	2.000	POT
07	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400GR. - livre de umidade e fermentação. composto basicamente de leite integral, emulsificante lectina de soja e vitaminas. aparência: pó fino, cor amarelo claro, cheiro e sabor próprios. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. embalado em saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	35.000	PCT
08	LEITE UHT DESNATADO 1LT. - Leite UHT (Ultra-Alta Temperatura,	60	LT



	UAT), desnatado, com teor de matéria gorda inferior a 0,3%, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com materiais adequados às condições previstas de armazenamento, que garantam proteção apropriada contra contaminações e conserve as propriedades do produto durante todo período de validade, em conformidade com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. E Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.		
09	LEITE UHT INTEGRAL (SEM LACTOSE) 1LT. - Leite de vaca UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) sem lactose para dietas com restrição à lactose. Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com materiais adequados às condições previstas de armazenamento, que garantam proteção apropriada contra contaminações e conserve as propriedades do produto durante todo período de validade, em conformidade com as normas vigentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Embalagem de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.	150	CX
10	ALIMENTO COM SOJA ORIGINAL 1LT. - "Leite de soja" fonte de proteínas enriquecido com vitaminas, cálcio, ferro e ácido fólico, sem lactose. Embalagem tetrapak, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Lt. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar consistência, características organolépticas e validade.	80	LT
11	ALIMENTO EM SOJA SABOR CHOCOLATE E MORANGO 1LT. - "Leite de soja" no sabor chocolate e morango, fonte de proteínas enriquecido com vitaminas, cálcio, ferro e ácido fólico, sem lactose. Embalagem tetrapack, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 lt. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro de cada sabor para avaliar consistência, características organolépticas e validade.	80	LT
12	BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL 1LT. - Leite de arroz, isento de glúten, sem adição de açúcar e sem lactose. Embalagem tetrapak, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Lt. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.	12	LT



LOTE 13

01	FILE DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO - 1KG - De 1ª qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura e congelado. Isento de substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.000	KG
----	--	-------	----

LOTE 14

01	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROEÍNA ISOLADA DE SOJA PARA LACTENTES E DE PRIMEIRA INFÂNCIA 800GR. - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar a solubilidade, quantidades organolépticas e validade.	40	LAT
02	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 800GR. - Com prebióticos. Para lactentes, com DHA, ARA e Prebióticos. Para crianças a partir do 6º mês com tratamento dietético da obstipação e desconfortos intestinais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas, validade.	50	LAT
03	FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 800GR. - Para lactentes e de seguimento para lactentes, com DHA, ARA e nucleotídeos. Sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais e não acidificado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas, validade. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas, validade.	20	LAT
04	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM PREBIÓTICOS 800GR. -	30	LAT



	Para lactentes, com DHA, ARA e Prebióticos. Para crianças de 0 a 6 meses com tratamento dietético da obstipação e desconfortos intestinais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata para, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas e validade.		
05	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO ANTI-REGURGITAÇÃO 800GR. - Com proteína do soro do leite desmineralizado, amido, DHA E ARA. Para crianças de 0 a 12 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800 g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas e validade.	20	LAT
06	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E COM RESTRIÇÃO DE LACTOSER 400GR. - (Pregomin pepti) - Indicado para a alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou soja, distúrbios absorptivos ou outras condições clínicas que requerem uma terapia nutricional com dieta ou fórmula semi-elementar e hipoalergênica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar o solubilidade, qualidades organolépticas, validade.	20	LAT
07	ALIMENTO PARA SITUAÇÃO METABÓLICA ESPECIAL - 400GR (Neocate) - Fórmula para portadores de alergias alimentares, indicado para portadores de alergias às proteínas de leite de vaca, soja e de proteínas hidrolisadas, com aminoácidos livres, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as características organolépticas e validade.	20	LAT

LOTE 15

	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO - O produto deverá ser obtido a partir de produtos de ótima qualidade, contendo como ingredientes: farinha de soja integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, ovos, água, sal e condimentos naturais, Não poderá conter pimenta. A mistura deverá sofrer processo mecânico para ser moldada na forma arredondada, de		
--	--	--	--



01	tamanho uniforme, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os Nhoques deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de bolores, limo na superfície, com coloração normal e deve estar congelado. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Transportado em carro fechado refrigerado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg para avaliar o cozimento, rendimento, consistência após cocção, qualidades organolépticas e validade.	3.000	KG
02	ERVILHA FRESCA CONGELADA PCT. 1KG. - Grãos inteiros de primeira qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Transportada e conservada em temperatura -18°C. Embalagem primária de saco plástico atóxico e lacrado, com validade mínima de 10 meses da data de entrega. Pacote com 1 kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	PCT
03	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - 1KG - Formato arredondado em perfeitas condições de higiene, unidade de 15g cada. Produto obtido a partir da mistura de leite, polvilho doce/azedo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas ou parmesão, margarina, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	2.000	KG
04	PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN 250GR. - Formato arredondado em perfeitas condições de higiene, unidade de 15g cada. Produto obtido a partir da mistura de leite, polvilho doce/azedo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas ou parmesão, margarina, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 250g, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	300	PCT
05	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI COM HORTELÃ 1KG. - Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes	1.500	KG



	não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.		
06	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MORANGO 1KG. - Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	1.500	KG
07	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA - 1KG. - Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	1.500	KG

LOTE 16

01	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA - 1000G - Sabores variados (morango, coco e pêssego), isento de corantes artificiais e glúten, com consistências cremosas. Acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termo soldadas, acondicionados	3.000	KG
----	--	-------	----



	em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Frasco de 800g a 1000g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.		
02	IOGURTE DE SOJA SEM LACTOSE 180GR. - Alimento com soja e adição de polpa de frutas, refrigerado, sem lactose, fonte de cálcio e isento de corantes artificiais. Sabores diversos (morango, coco, pêssego e salada de frutas). Em embalagens recicláveis tipo garrafinhas ou potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termosoldadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega Embalagem de 180g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	1.500	FR
03	IOGURTE ISENTO DE AÇÚCAR 170GR. - Iogurte com adição de polpa de frutas, refrigerado, sem adição de açúcar e isento de corantes artificiais. Sabores diversos (morango, coco, pêssego e salada de frutas). Em embalagens recicláveis tipo garrafinhas ou potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termosoldadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega Embalagem de 170g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	50	FR
04	MANTEIGA COM SAL 500GR. - Manteiga pura com sal. Embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	1.000	UNID



05	<p>MARGARINA VEGETAL COM ÔMEGA 6 (C/SAL) 250GR. - Livre de lactose e de proteína do leite. Com óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas ("E", "A", "B6", "Ácido Fólico", "D", "E" "B12"), ômega 6, corantes naturais entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Não contém glúten e nem aromas artificiais. Deverá estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250 g. Amostra: apresentar mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.</p>	25	UNID
06	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL 500GR. - Com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.</p>	4.000	POT
07	<p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL 200GR. - composto por leite desnatado, creme de leite, manteiga, sal, fermento lácteo entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem primária hermeticamente fechada, e secundária em caixa de papelão reforçado. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data da entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e validade.</p>	5.000	POT



ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS
HABILITATÓRIOS

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº.,
por intermédio de seu representante legal Sr(a)., CPF nº.
....., RG nº., DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo
plenamente os requisitos de habilitação e a inexistência de qualquer fato impeditivo à participação
neste procedimento licitatório, conforme os documentos integrantes do envelope nº. 02 –
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão nº
08/2022.

Local/data:

Nome:

Cargo/função:



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.034/2022
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2022.

Razão Social da Proponente:	
Endereço:	
Telefone:	
CNPJ:	
Inscrição Estadual:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	

LOTE

Item	Descrições mínimas	Qtde	Unid.	V. Unit	V. Total	Marca
Valor total do lote:						

LOTE

Item	Descrições mínimas	Qtde	Unid.	V. Unit	V. Total	Marca
Valor total do lote:						

LOTE

Item	Descrições mínimas	Qtde	Unid.	V. Unit	V. Total	Marca
Valor total do lote:						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ (por extenso)

DECLARAÇÃO

1 - Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

2 - Condições de Pagamento: conforme item 13 e seus subitens do Edital.



3 - Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

4 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do Anexo I – Termo de Referência e que atendem a todas as normas de segurança em vigor.

5 - Declaro que, se vencedora desta licitação, comprometo-me a entregar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

Dados do representante da empresa que assinará o Contrato e o Termo de Ciência e Notificação, conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
Identidade nº/Órgão expedidor:	
CPF nº	
RG nº	
Data de Nascimento	
Endereço residencial	
Cargo do Representante Legal da empresa	

.....
EMPRESA
Representante Legal



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO IV – MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

PROCURAÇÃO “EXTRA JUDICIA”

OUTORGANTE:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de, neste ato representada pelo(a) (sócio/diretor), Sr. (a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de, Estado de, -----

OUTORGADO: Sr. (a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de; -----

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 08/2022, da Prefeitura Municipal de Itararé, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

.....,de de 2022

Outorgante



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022

ANEXO V – DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da
CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAÇÃO

..... Inscrito no CNPJ nº
....., por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade
nº..... e do CPF nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso
V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro
de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não
emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
(data)

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022

ANEXO VI – DECLARAÇÃO – ENQUADRAMENTO ME OU EPP

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ é MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório da Pregão Presencial nº 08/2022, realizada pela Prefeitura Municipal de Itararé.

....., de de 2022

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº/ 2022

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ E A EMPRESA

A Prefeitura Municipal de Itararé, doravante denominada **CONTRATANTE** neste ato representada pela, portador do documento de identidade n.º RG nº, CPF nº, e a empresa, inscrita no CNPJ-MF sob o nº, com endereço a Rua, –, Município de - SP, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por, portador da carteira de identidade nº, CPF nº, conforme consta na Procuração, firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada às fls. do processo administrativo nº 2.034/2022, doravante denominado Processo, concernente à Licitação nº 08/2022, na modalidade Pregão Presencial. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente as Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/2002 e suas alterações posteriores, doravante denominadas Leis, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO) – É objeto do presente contrato a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2022, conforme condições e especificações mínimas constantes abaixo e no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA do Edital do Pregão Presencial nº 08/2022, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais:

LOTE

Item	Descrições mínimas	Qtde	Unid.	V. Unit	V. Total	Marca
Valor total do lote:						

PARAGRAFO ÚNICO - Fica designado como gestora do contrato: Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5, a qual acompanhara e fiscalizara a execução do Processo nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/1993 e **responsáveis pelo recebimento dos produtos** os Srs. Nilton Ferreira Gusmão - CPF: 012.059.848-43, e o Sr Washinton Luiz Tomas de Miranda - CPF: 341.121.598-46.

CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA) – Os produtos estocáveis deverão ser entregues no Departamento de Suprimento Escolar, na Rua São Pedro, nº 2625, Itararé/SP, CEP 18.460-009, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, no horário das 7h30 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, ficando responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, os seguintes servidores: Washington Luiz Tomas de Miranda – CPF: 341.121.598-46, reside no endereço R. Conceição Ribas, nº 175 – Jardim São Paulo, Itararé-SP e Nilton Ferreira Gusmão – CPF: 021.059.848-43, reside no endereço Praça Cel. Jordão nº 38, lote 3 – Centro, Itararé – SP, e gestora do contrato: Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, RG: 45.954.525-5, a qual acompanhara e fiscalizara a execução do Processo nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/1993.



Os produtos perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado, frios e hortifrúti) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar conforme **anexo X – Relação das Unidades Escolares e responsáveis pelos recebimentos**, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis** a partir da data do pedido, horário da entrega dos produtos deverá ser das 7h30 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, ficando responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, os servidores listados no **anexo XI**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A(s) entrega(s) deverá(ão) ser realizada(s) de acordo as condições e especificações mínimas indicadas no Anexo I - Termo de Referência do Edital e na Proposta apresentada pela Contratada, correndo por conta desta o transporte, em geral, o descarregamento, os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e as contribuições de qualquer natureza que se façam necessárias à perfeita execução contratual.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Não serão aceitos no momento de entrega, produtos com avarias de qualquer tipo, bem como não serão aceitos se estiver amassado, manchado, riscado ou apresentarem danos aparentes.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A Contratante se reserva o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização no objeto fornecido e que, em nenhuma hipótese eximirá a Contratada das responsabilidades contratuais e legais, como por danos causados por seus funcionários, seja por ato da própria firma ou omissões de seu preposto.

PARÁGRAFO QUARTO- Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

PARÁGRAFO QUINTO - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela CONTRATADA da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR) – O valor global deste contrato é de R\$ (.....), conforme proposta da **CONTRATADA** constado em ata e juntada no Processo, correspondendo ao objeto e valores unitários definidos na Cláusula Primeira e para a totalidade do período mencionado na Cláusula Sexta.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os preços contratados permanecerão fixos e reajustáveis, salvo hipótese de quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, para mais ou para menos, em virtude de alterações dos preços de mercado, desde que requisitado formalmente pela parte interessada, a qual deverá apresentar documentação comprobatória da necessidade do ajuste, nos termos do art. 65, II, “d” da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO – No caso de o realinhamento ser pleiteado pela **CONTRATADA**, o mesmo deverá ser efetuado através de requerimento, protocolizado no setor de protocolos da Prefeitura Municipal de Itararé, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caso o pedido de reequilíbrio indicado não disponha de elementos suficientes para sua análise e consequente concessão e venha a ser indeferido, não será motivo para



a interrupção o fornecimento, sujeitando à Contratada à aplicação das penalidades previstas no presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA (DA DESPESA) – A despesa correrá pelas Dotações Orçamentárias: Recurso Federal (PNAE) - 261.99.220-1/ 261.99.212-1/ 261.99.213-1/ 261.99.200-3/ 261.99.200-4 e 261.99.200-10; Recurso Estadual (Convênio) - 259.99.220-39/ 259.99.230-5 e 259.99.200-11.

CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO) – Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados em **até 30 (trinta) dias**, após entrega dos produtos com a apresentação das notas fiscais devidamente conferidas e assinadas pelo Secretário da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em conta corrente ou boleto bancário da empresa (Pessoa Jurídica) a ser fornecida pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: **“Pregão Presencial 08/2022”**, bem como o número do pedido da compra.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.

PARÁGRAFO QUARTO - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.

PARÁGRAFO QUINTO - Caso o pagamento não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

PARÁGRAFO SEXTO - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que, os encargos moratórios devidos pela Prefeitura de Itararé entre a data prevista para o pagamento e o efetivo adimplemento da parcela, será atualizado pelo INPC - índice Nacional de Preços ao Consumidor acumulado no período.

PARÁGRAFO SEXTO - Correrá por conta exclusiva da contratada:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Sendo constatado erro na nota fiscal, esta não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido nesta cláusula, a partir da data de sua reapresentação.

PARÁGRAFO OITAVO - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda a execução do contrato, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.



CLÁUSULA SEXTA (DA VIGÊNCIA) - O presente contrato terá vigência de 06 (seis) meses, a contar da sua assinatura, prorrogáveis nos termos do Art. 57, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) – São obrigações da **CONTRATADA**:

I - Entregar o objeto dentro do prazo estipulado. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa estabelecida neste Contrato;

II - Entregar os produtos, conforme o caso e, transportados adequadamente, em estrita conformidade com as disposições deste edital e seus anexos e com os termos da proposta de preços.

III - Substituir os produtos, conforme o caso, em desacordo à proposta ou às especificações do objeto desta licitação, ou porventura seja entregue com defeitos ou imperfeições;

IV - A Prefeitura Municipal de Itararé não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes ou quaisquer outros;

V - Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de idoneidade e habilitação exigidas na licitação.

VI - Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

CLÁUSULA OITAVA (DAS PENALIDADES) – À **CONTRATADA**, total ou parcialmente inadimplente, poderão ser aplicadas as sanções previstas nos Arts. 86 e/ou impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida no Parágrafo Segundo desta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O **atraso injustificado na entrega**, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso na entrega em até 2 (dois) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;
- b) atraso entre 2 (dois) e 5 (cinco) dias, multa de 0,5% (meio por cento) ao dia;
- c) atraso entre 5 (cinco) e 15 (quinze) dias, multa de 0,6% (seis décimos por cento) ao dia;
- d) atraso superior a 15 (quinze) dias, estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no contrato, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; e/ou;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO QUARTO - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.



PARÁGRAFO QUINTO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da **CONTRATADA** por danos causados à **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO SEXTO - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

PARÁGRAFO SÉTIMO - O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

CLÁUSULA NONA (DA RESCISÃO) – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no Art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA) – O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS RESPONSABILIDADES) – A **CONTRATADA** assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações **CONTRATADAS**. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A **CONTRATADA** manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS) – Constituirá encargo exclusivo da **CONTRATADA** o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO) – Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a **CONTRATANTE** providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DO FORO) – O Foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP, excluído qualquer outro.



Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Itararé,de de 2022

.....
.....

Empresa
Representante

Testemunhas:

Nome

Ass.

CPF

Nome

Ass.

CPF



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022

ANEXO VIII - CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2022.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____



Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022

ANEXO IX – MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

EMPRESA _____

Item	Qty	Und	Descrição	Marca
1	

....., de de 2022

.....
(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO X – ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES

Nº	ESCOLA MUNICIPAIS	TELEFONE	ENDEREÇO	BAIRRO
ESCOLAS MUNICIPAIS				
1	EM Adriano Queiróz Pimentel	3531-1636	Rua Italo Vincenzi, nº 155	Jd. São Pedro
2	EM Maria da Silveira Vasconcelos	3532-4160 / 3532-2110	Rua Itarare, 765	Vila Osório
3	EM Prof. Eugênio Dias Tatit	3532-3117 / 3532-4165	R. Honorina Ruivo Holtz, 319	Vila Jora
4	EM Pres. Juscelino Kubitschek de Oliveira	3532-4244 / 3532-4211	Pça Siqueira Campos, 308	Centro
5	EM Ione Maria M. M. Santos	3532-3515	R. Claro Jansson s/nº	Vila Santa Terezinha
6	EM Prof. Juracy Martins	3531-4030 / 3531-1593	R. Ana Clecy Bessa Souza, s/nº	Pq. Centenário
7	EM Prof. Newton Marques	3532-1005 / 3532-5369	R. Walton Pinto, 235	Jd. Paulicéia
8	EM Maria Apª S. Brigola	3532-3274 / 3532-4224	R. Dr. Demétrio Azevedo, 355	Jd. Alvorada
9	EM Profª. Maria Jesus Klocker Camargo	3532-3439 / 3532-4001	Av. Luiz Gianizela Neto, 100	Vila N. Horizonte
10	EM Profª. Maria Olivia de Mello	3532-4383 / 3532-5100	R. Sete de Setembro, 1890	Jd. Comodoro
11	EM Prof. Messias Sodré	3529-4120	Rua Principal	Pedra Branca
12	EM Profª. Alice Fonseca Braga	3532-7547	Pça Antonio Pratiano s/nº	Santa Cruz dos Lopes
13	EM Profª. Rosemari Lopes Ferreira Biglia	3532-9217	Bairro do Cerrado	Cerrado
EDUCAÇÃO INFANTIL				
14	EM Dr. Carlos de Lima Junior	3532-3067	R. Leonardo Forcinetti, s/n	Vila Beca
15	EM. Hermínio dos Santos Lages	3532-4439	Rua Basílio de Araujo Miranda, 3165	Jd. Comodoro
16	EM Irene Amaral Tomass	3532-4285	R. Francisco Zimmermann, 01	Jd. Alvorada
17	EM. Josélia Rocha de Moraes Ferreira	3531-1019	Rua Tamoios, 265	Bº Cruzeiro
18	E.M. Nossa Senhora de Fátima	3531-2221	R. D. José Carlos de Aguirre, 1265	Bairro do Ginásio
19	EM Profª Adelaide Barco Perusso	3532-4349	R. Brotero de Almeida, 219	Vila Osório
20	EM Profª Maria de Lourdes S. Pimentel	3532-1040	R. Thomaz Smocowski, 100	Vila Novo Horizonte
21	EM Rita Cássia Juliano	3532-1337	Rua Pedro Dias tatit, s/n	CDHU Alberto Bandoni
22	EM. São Vicente de Paulo	3531-3814	Rua Frei Caneca nº 1570	Centro
23	EM Valéria Cristina Simões	3531-3500	R. João Batista Ruivo Ferreira, 95	CDHU Ângelo Ghizzi
24	E.M Dulce de Paula Carneiro	3531-1281	Praça Italo Incertti,	Vila Santa Terezinha
	E.M Edna Aparecida Lima Lopes		Av. Zeca de Barros nº 20	Jd. Fronteira
25	E.M Dilermando	3532-4550	R. Itararé nº 898	Vila Osório
EDUCAÇÃO ESPECIAL				
26	CAEEI	3532-4369	R. 24 de Outubro, 1103	Centro
ESCOLAS ESTADUAIS				
27	E.E Profº Tomé Teixeira	3532-4334/3532-3109	Rua XV de Novembro, 120	Centro
28	E.E Profº Caetano Carbone	3532-4249	Rua Sophia Dias Menk, 715	Santa Terezinha
29	E.E Dr. Herculano Pimentel	3532-4133/3531-1311	Rua São Pedro, 2484	Centro
30	E.E Dr. Epaminondas Ferreira Lobo	3532-4044/3532-1507	Rua Major Salvador Rufino, 59	Vila Osório
31	E.E Profª. Esther Carpinelli Ribas	3532-2875	R. Dr. Demétrio Azevedo, 355	Jd. Alvorada
32	E.E Heitor Guimarães Cortes	3532-3389	Av. Joaquim Dias Tatit, 372	Cruzeiro
33	E.E Prof. Christiano Marques Bonilha	3532-9100/3532-9101	Bairro do Cerrado	Cerrado
34	ETEC	3532-5707/3531-2770	R. Campos Salles, 1320	Jardim Claudina
35	SECET	3531-8130	Rua São Pedro, 1654	Centro
36	Departamento de Suprimento Escolar	3532-3400/3532-2505	Rua São Pedro, 2625	Centro
37	Padaria Municipal	3531-1937	Rua XV de Novembro, 931	Centro

As Escolas que estão em negrito são da Zona Rural



PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022
ANEXO XI – RESPONSÁVEIS PELO RECEBIMENTOS PONTO A PONTO

Nº	Escola	Diretor (a)	CPF/RG	Endereço
1	EM Profª. Maria Jesus Klocker Camargo	Ana Maria Ferreira Santos Oliveira	RG: 26.718.247-8	Rua Itararé, nº 20 – Jardim Claudina
2	EM Adriano Queiróz Pimentel	Ana Rosa Pereira Gil	167.255.778-06	Rua João Ghizzi, 129 – Centro
3	EM Prof. Eugênio Dias Tatit	Andréia Mara lung Romão	198.189.108-00	Rua João Sguário, 250 – Bº do Ginásio
4	EM Profª Maria de Lourdes S. Pimentel	Cláudia Giovani Soares	290.202.848-27	Rua Belizário Pinto, 729 – Vila Jora
5	E.M Dulce de Paula Carneiro	Dimas Novais de Oliveira	090.584.568-46	Rua Albino Klocker, 319 – Cruzeiro
6	EM Pres. Juscelino K. de oliveira	Fabiola de Alcântara Pinto	150.490.918-61	Rua Francisco Mesquita, 02 – Bº Velho
7	EM Dr. Carlos de Lima Junior	Diego Francisco Proença	RG: 41.057.438-7	
8	EM Profª. Alice Fonseca Braga	Jeane Aparecida Galhoti de Oliveira	177.193.448-47	Rua 1º de Maio, 740 – Vila Ozório
9	EM Rita Cássia Juliano	Luciane Ribeiro Leite Ostrowski	141.797.118-50	Rua Campo Salles, 2424 – Vila Beca
10	EM Prof. Newton Marques	Luciano Ostrowski	135.334.818-08	Rua Dois, 67 – Tonico Adolfo
11	EM Prof. Messias Sodré	Simara Soelene Copetti de Almeida	RG: 28.362.131-X	
12	EM Prof. Juracy Martins	Maria Claudia Rocha Krzyzanowski	165.739.648-70	Rua Cel Frutuoso, 829 – Centro
13	EM Profª. Maria Olivia de Mello	Maria Gorete Camargo de Proença	122.526.818-45	Rua 07 de Setembro, 1098
14	EM Valéria Cristina Simões	Maria Celina Camargo Miranda	152.100.718-71	Rua 24 de Outubro, 712
15	EM Maria da Silveira Vasconcelos	Maria Isabel Ferreira dos Santos de Genaro	027.089.838-73	Rua Cel Nenê Sobrinho, 37 – Vila Osório
16	EM Profª. Rosemari Lopes Ferreira Biglia	Maria Luiza Penna Alberti	940.030.418-87	Rua Sophia Dias Menck, 193 – Vila S. João
17	E.M. Nossa Senhora de Fátima	Regina de Fátima Martins Feola Pereira	194.842.588-47	Rua Edgar Barbosa Silva, 01 – Pq das Nações
18	EM. São Vicente de Paulo	Rosa Maria Jeus Galdino	RG: 25.297.361-6	
19	EM Profª. Edna Aparecida de Lima Lopes	Rosimeire Sala de Almeida	055.600.569-44	Rua Roando Gabardo, 911 – Vila Beca
20	EM Irene Amaral Tomass	Elaine C. P. Santos Veloso	351.367.838-00	Rua Osvaldo Silva, nº 864- Jardim Alvorada
21	EM. Josélia Rocha de Moraes Ferreira	Sandra Nunes de Oliveira Machado	122.937.048-07	Rua Joao Mariano Ribas, 804 – Centro
22	EM. Hermínio dos Santos Lages	Juliana Aparecida Alves	RG: 45.474.619-2	
23	EM Ione Maria M. M. Santos	Silvana Aparecida Menezes Nunes	178.209.978-69	Rua Vitorio Olivieri, 110 – Cruzeiro
24	EM Maria Apª S. Brigola	Luciane Zanardo de Oliveira Silva	RG: 33273959	
25	EM Dilermando	Viviane Ruivo	184.051.478-70	Rua João Batista Veiga, 764 – Jd Regina
	Escola	Diretor (a)	CPF	Endereço
26	E.E Profª Tomé Teixeira	Wanderli Aparecida Belleza Gesualdi	030.922.478-09	Rua 15 de Novembro , 120 - Centro



27	E.E Profº Caetano Carbone	Valéria Rezende de Camargo Krzyzanowski	143.159.658-20	Rua Sofhia Dias Menck, 715 - Vila S. Terezinha
28	E.E Dr.Herculano Pimentel	Maria de Fátima Melo Pereira de Azevedo	942.130.037-87	Rua São Pedro, 2.484 - Centro
29	E.E Dr. Epaminindas Ferreira Lobo	Roberto Carlos Porto	062.703.508-67	Rua Major Salvador Rufino, 59 - Bairro Ginásio
30	E.E Profª. Esther Carpinelli Ribas	Silvia Cristina da Silva Santos	346.360.188-50	Rua João Santos Melo, 02 – Parque Centenário
31	E.E Heitor Guimarães Cortes	Rosângela Oliveria Lima Tossi	148.943.368-63	Av. Joaquim Dias Tatit, 372 - Vila Cruzeiro
32	E.E Prof. Christiano Marques Bonilha	Estela Fátima de Moraes	247.686.338-62	Rua Travessa 4, 900 - Bairro do Cerrado
33	E.TEC	Cristina Margareth Weiss	254.302.528-67	R. Carmelo Perucio, nº 200, Desmembramento Beatriz 2 – Gleba A

