

EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº 033/2025

1.0 – DO OBJETO

1.1 – Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios especiais para a alimentação escolar, destinados a alunos com necessidades nutricionais específicas, como alergias alimentares, intolerância à lactose, intolerância ao glúten, diabetes, hipertensão, anemia, alimentação adaptadas às necessidades específicas. Os produtos fornecidos deverão ser isentos de lactose, sem glúten e preferencialmente integrais, assegurando uma alimentação segura, saudável e adequada às exigências nutricionais dos estudantes.

2.0 – JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar desempenha um papel essencial no desenvolvimento, aprendizado e bem-estar dos alunos. Para garantir a inclusão e a equidade no acesso a uma alimentação segura e adequada, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios especiais, como produtos zero lactose, sem glúten e integrais.

Essa medida visa atender às necessidades nutricionais de estudantes com alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca e outras restrições, garantindo que todos tenham acesso a refeições seguras e compatíveis com suas condições de saúde. A oferta desses alimentos assegura a participação plena dos alunos no ambiente escolar, prevenindo reações adversas e promovendo a inclusão.

Além disso, a aquisição desses itens está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas vigentes, que determinam a oferta de uma alimentação equilibrada e acessível a todos os estudantes, respeitando suas necessidades específicas.

A introdução de alimentos integrais na merenda escolar também contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na prevenção de doenças e na melhora do desempenho acadêmico dos alunos. Estudos demonstram que uma alimentação rica em fibras e nutrientes impacta diretamente na concentração, aprendizado e desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Além de ser um dever do poder público, garantir uma alimentação segura e adequada para alunos com alergias alimentares e intolerâncias também previne riscos jurídicos e de saúde, evitando possíveis reações adversas decorrentes do consumo de alimentos inadequados.

Dessa forma, justifica-se como uma ação essencial para assegurar o direito de todos os alunos a uma alimentação digna, segura e de qualidade, fortalecendo a inclusão e o bem-estar no ambiente escolar. A importância da aquisição de gêneros alimentícios especiais vai muito além da questão da preferência, ela envolve atender necessidades nutricionais específicas, garantir uma dieta saudável, promover bem-estar e oferecer mais opções de alimentos para quem tem restrições alimentares.

3.0 – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE

LOTE 1: Produtos Integrais e Naturais:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	V.UNITARIO	V.TOTAL	MARCA
01	AÇÚCAR DE COCO , com baixo índice glicêmico, 100% natural, granulado. Zero glúten. Zero corante e conservante. Zero lactose. De primeira qualidade, origem vegetal, isenta de matéria terrosa, de parasitos, de sujidades e de detritos animais ou vegetais. Características Organolépticas: granulado, cor caramelo e sabor adocicado. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 100g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a	UNID	420			

	quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.					
02	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO 100% STEVIA, zero calorias; não contém glúten; não contém lactose; cuja composição contenha água; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol; conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio; acidulante ácido cítrico. Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 80ml. Embalagem primária: plástico polietileno, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p>	UND	240			

<p>03</p>	<p>ARROZ INTEGRAL, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 1kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p>	<p>UND</p>	<p>180</p>			
<p>04</p>	<p>AVEIA SEM GLÚTEN, produto de boa qualidade, cereal em flocos finos integrais, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Sem glúten. Sem leite. Sem ovos. Sem conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 170g. Embalagem primária: saco</p>	<p>UND</p>	<p>178</p>			

	<p>plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p>					
05	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, biscoito doce ou amanteigados isento de glúten e lactose, tendo como ingredientes principais amido de milho, farinha de arroz, gordura vegetal, leite coco, ovos, fécula de batata e/ou mandioca. Podendo conter sal açúcar, cacau conservante, antioxidante, eudocarantes, e aromas artificiais e demais ingredientes. Características Organolépticas: Deve possuir cor, sabor e aroma característico próprio. Embalagem: Peso Líquido contendo no mínimo 120g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são</p>	UND	1000			

	<p>produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p>					
<p>06</p>	<p>FARINHA DE ARROZ, obtida através da moagem do arroz é naturalmente isenta de glúten, zero lactose, zero açúcar, Zero gordura trans. e zero conservantes. Textura fina e suave, tendo como ingrediente apenas arroz, fécula de arroz e/ou farinha de arroz. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige</p>	<p>UND</p>	<p>120</p>			

	que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.					
07	<p>MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE, massa alimentícia à base de arroz formato espaguete, naturalmente sem glúten, sem ovos e sem leite. Podendo ter como ingrediente farinha de arroz, farinha de beterraba, farinha de banana, farinha de chia, farinha de batata doce, farinha de cenoura, corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma). Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans</p> <p>Características Organolépticas: Deve possuir cor, sabor e aroma característico próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido contendo no mínimo 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções</p>	UND	240			

	que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.					
08	<p>MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE, massa alimentícia à base de arroz formato parafuso, naturalmente sem glúten, sem ovos e sem leite. Podendo ter como ingrediente farinha de arroz, farinha de beterraba, farinha de banana, farinha de chia, farinha de batata doce, farinha de cenoura, corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma). Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans</p> <p>Características Organolépticas: Deve possuir cor, sabor e aroma característico próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido contendo no mínimo 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses</p>	UND	240			
TOTAL DO LOTE						R\$

LOTE 2: Derivados Lácteos e Bebidas Especiais

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	V.UNITARIO	V.TOTAL	MARCA
01	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA , 100% vegetal, sem glúten, sem lactose sem açúcar. Tendo como ingredientes água, amêndoa, sal marinho e aroma natural. Características Organolépticas: cor branca, textura líquida, sabor e aroma característica. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 1L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.	UNID	120			
02	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA , sem glúten, sem lactose, sem açúcar. Tendo como ingredientes água, aveia ou farinha de aveia sem glúten, carbonato de cálcio e sal marinho. Podendo conter também óleo de coco, proteína de ervilha e cálcio de algas. Características Organolépticas: cor branca, textura líquida, sabor e aroma característica. Embalagem: Volume Líquido:	UND	120			

	<p>Embalagem contendo no mínimo 1L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p>					
03	<p>CREME VEGETAL (gordura de palma ou coco), aroma e sabor manteiga, obtida através do processo de formação da emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O). Feito com gordura/óleo vegetal a exemplo de palma e/ou de coco e sal. Sem glúten, sem lactose, sem adição de conservantes. Características Organolépticas: cor amarelada ou branca amarela, textura consistente, sabor e aroma característica. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido contendo no mínimo 200g. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam</p>	UND	180			

	<p>prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p>					
<p>04</p>	<p>IOGURTE 0% LACTOSE, sabor: morango, ameixa ou coco. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta, enzima lactase e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido contendo no mínimo 180g. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções</p>	<p>UND</p>	<p>240</p>			

	<p>que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten. Padrões e características microbiológicos: Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor. Registro de inspeção: Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitário</p>					
<p>05</p>	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL 0% LACTOSE, produto obtido pela fermentação de apenas dois ingredientes: leite integral pasteurizado e/ou leite em pó, proteínas lácteas e fermento lácteo, acrescido da enzima lactase. Sem adição de açúcar, aromatizante (s), corante(s) e conservante(s). Sem glúten. Sem lactose Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido contendo no mínimo 180g. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten. Padrões e características</p>	<p>UND</p>	<p>120</p>			

	microbiológicos: Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.					
06	LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE, produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.	UND	335			
07	MANTEIGA 0% LACTOSE - produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado por processos tecnologicamente adequado. Deve					

	<p>conter na composição enzima lactase. com ou sem sal de primeira qualidade. Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido contendo no mínimo 200g. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten. Padrões e características microbiológicos: Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor. Registro de inspeção: 0</p>	<p>UND</p>	<p>180</p>			
<p>TOTAL DO LOTE</p>						<p>R\$</p>

4.0 – AMOSTRA

4.1 Ao(s) FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) deverá (ão) apresentar amostras, na quantidade de 01 (uma) por itens relacionados acima, para eventuais testes de aceitabilidade.

4.2 A apresentação da amostra dos produtos assinalados na tabela acima pelo(s) FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) para avaliação técnica e sensorial dos mesmos, que estarão sujeitos a teste de aceitabilidade e rendimento que serão analisadas pela Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte, Lazer e Juventude, que emitirá certificado de aprovação;

4.3 Para tanto, os FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) poderá (ão) ser excluídos do processo licitatório, mesmo com o menor preço, caso o seu produto não atenda às especificações descritas no edital, que espera-se ser idêntica á do TERMO DE REFERÊNCIA;

4.4 As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, em horário comercial de 08h30 às 11h30 e 14h30 às 16h30, em dias úteis, no prazo de 48 (quarenta oito) horas a contar do dia da licitação e classificação dos fornecedores;

4.5 Uma vez eliminado o 1º fornecedor, o 2º colocado na licitação será convocado para apresentação de suas amostras que passarão pelos mesmos processos de avaliação, e assim sucessivamente.

5.0 – PROPOSTA DE PREÇO

Na proposta de preço deverá constar a descrição detalhada do material cotado, marca dos produtos, a quantidade solicitada, valor unitário e total, prazo para entrega dos materiais, número da conta corrente, agência e nome do Banco para pagamento.

6.0 – PRAZO DE ENTREGA

A empresa vencedora da licitação terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para entrega dos materiais, contados a partir da data de recebimento da Nota de Empenho. A empresa que não cumprir o prazo estipulado sofrerá sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e no Edital.

7.0 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação através da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado de que atua no ramo de atividade do fornecimento dos produtos objeto deste edital e de que cumpriu, ou vem cumprindo, integralmente e de modo satisfatório contrato anteriormente mantido o emitente do atestado;

8.0 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a Prefeitura de Pojuca; Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para sua contratação;

Substituir no prazo máximo de 03 (três) dias corridos, a partir da data da comunicação escrita pela Prefeitura, todo e qualquer material defeituoso;

Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, até a entrega do material, incluindo as entregas feitas por transportadoras;

Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura, sobre os materiais ofertados;

Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

Responsabilizar-se pela saúde dos seus funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação;

9.0 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo de venda;

Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;

Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos materiais fornecidos, para imediata substituição;

Verificar a regularidade FISCAL antes do pagamento.

10.0 – PERÍODO DE VIGÊNCIA

O contrato será firmado com a empresa vencedora do certame licitatório, tendo início na data da assinatura com vigência de 12 (doze) meses.

Pojuca - Ba, 03 de Abril de 2025

Andreysson Gonçalves dos Santos
ASSESSOR I