



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

ANEXO IV TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico N° 024/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 31554/2023

1 DO OBJETO

1.1 Trata-se de Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço por Lote com o objetivo de Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender as Unidades Escolares, Filantrópicas e as Unidades dos Restaurantes Populares do Município.

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares e Filantrópicas considerando o número de alunos atendidos em cada uma das referidas Unidades, conforme item 8 – Médias de Consumo;

2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme item 8 – Médias de Consumo;

2.3 A solicitação corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;

2.4 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 9 (Especificações).

3 DAS AMOSTRAS

3.1 A empresa vencedora da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos **01 (uma) amostra** dos seguintes itens

Lote 01 – Itens: 01, 02, 06, 08 e 09.

Lote 02 – Itens: 04, 07, 08 e 09.

Lote 03 – Itens: 01, 03, 05, 10 e 12.

Lote 04 – Itens: 01 e 02.

Lote 05 – Item: 02.

Produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo, 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SMAA, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;

3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SMAA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de **10 (dez) dias** após o término da disputa;



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

3.4 Não serão aceitas amostras sem as identificações;

3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.

3.6 **Juntamente com a amostra deverá ser entregue para os seguintes itens:**

Lote 01 – Itens: 01, 02, 06, 08 e 09.

Lote 02 – Itens: 04, 07, 08 e 09.

Lote 03 – Itens: 01, 03, 05, 10 e 12.

Lote 04 – Itens: 01 e 02.

Lote 05 – Item: 02.

3.6.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

3.6.2 Ficha técnica original ou cópia autenticada;

3.6.3 Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado;

3.6.4 Cópia autenticada ou original do certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS).

3.6.5 Registro de rotulo para o item: Leite em pó, Cópia autenticada ou original.

3.7 Cópia autenticada ou original do **laudo bromatológico** expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: FísicoQuímicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos,



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). **NO PRAZO MÁXIMO E IMPROPRORRÓGÁVEL DE 10 (DEZ) DIAS** após o término da disputa;

3.8 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também os que não estiverem de acordo com as especificações.

4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 A análise do produto será efetuada conforme os critérios abaixo relacionados:

4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento;

4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação;

4.1.3 Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;

4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%;

4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO		

5 DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

- 5.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (RDC nº727, de 1º de julho de 2022; e suas alterações caso houver);
- 5.2 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e legível as seguintes informações:
- 5.2.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
 - 5.2.2 Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados (exceto produtos com único ingrediente);
 - 5.2.3 Identificação da origem;
 - 5.2.4 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
 - 5.2.5 Rotulagem nutricional (de acordo com legislação vigente);
 - 5.2.6 Conteúdo (peso) líquido;
 - 5.2.7 Número de registro do produto no órgão competente quando obrigatório.

6 DAS ENTREGAS

- 6.1 As entregas serão realizadas **semanalmente ou quando solicitado pela secretaria requisitante podendo ser diária, ponto a ponto nas Unidades Escolares e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares**, sendo as mesmas divididas em 2 (duas) regiões conforme item 10 – Relação de Unidades Atendidas;
- 6.2 Os pedidos serão feitos nas 2ª (segundas) e nas 4ª (quartas) segundas-feiras e as entregas deverão acontecer conforme o recebimento da Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SMAA , respeitando a logística e as quantidades descrita no roteiro de entrega que será enviado juntamente com o pedido;
- 6.3 Antes do início da entrega ponto a ponto, o fornecedor deverá se apresentar no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SMAA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow), impreterivelmente às 7:30 horas, para conferência dos produtos, veículos de entrega e entregadores;
- 6.3.1 O número de Unidades Escolares que deverão ser abastecidas por pedido será de aproximadamente 40 unidades e o horário de funcionamento das mesmas é das 07:00 h às 16:30 e para que não haja comprometimento de todo cronograma alimentar (envolvendo entrega, preparo e distribuição de refeições aos alunos atendidos pela rede municipal) as entregas deverão ocorrer no mesmo dia estipulado pelo Seção de Alimentação Escolar;
- 6.4 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte da Seção de Alimentação Escolar e Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio de 5 (cinco) dias;
- 6.5 O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações do item 9 - Especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.

7 DO TRANSPORTE

- 7.1 As entregas deverão ser realizadas em veículos adequados e contar com mão-de-obra suficiente para descarga;



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

7.2 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados (touca, camiseta com manga, calça e sapatos fechados), de acordo com as boas práticas higiênico-sanitárias, e identificados para garantir o controle e a segurança do acesso as dependências nas Unidades Escolares do Município e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares;

7.3 Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis

8 DAS ESPECIFICAÇÕES

LOTE 01			
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	40.625	KG	AÇÚCAR CRISTAL. Embalagem 5 kg. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
2	210.000	KG	ARROZ AGULHINHA. Polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
3	9.000	KG	ARROZ INTEGRAL, LONGO FINO, TIPO 1, subgrupo parboilizado integral. Grãos de arroz beneficiado, integral, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 80% do peso de grãos inteiros, se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, isento de sujidades e materiais estranhos; não necessitando lavar ou escolher, e suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes determinadas pela ANVISA. Características Físico-química centesimal aproximada Umidade: de até 14% (IN 06/2009). Acondicionado em saco plástico com 1 kg, conter o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
4	1.836	L	AZEITE DE OLIVA. Extra virgem. A embalagem deverá ser de 500 ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
5	7.950	KG	FEIJÃO BRANCO, GRUPO 1, CLASSE BRANCO, TIPO 1. Feijão branco, constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 0,5% de substâncias não comestíveis. Devendo estar isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. Embalagem primária saco plástico atóxico, hermeticamente fechado contendo até 1 kg, embalados em pacotes de plástico transparente resistente e incolor acondicionados em fardos de plásticos reforçados de até 30 kg. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.
6	76.500	KG	FEIJÃO CARIOCA, Grupo I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

7	9.900	KG	FEIJÃO PRETO, TIPO I. Natural constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. . Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 97Kcal, Carboidratos 20g, Proteínas 13g, Fibras 8,1g, Cálcio 87g, Ferro 3,9g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido. Embalagens de 01 kg. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.
8	28.020	FRSC	ÓLEO DE SOJA REFINADO. TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
9	15.150	KG	SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
10	10.500	FRSC	VINAGRE DE MAÇÃ. Frasco 750 ML. ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de fruta maçã, frasco 750 ml. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

LOTE 02

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	1.800	KG	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Informação Nutricional na porção de 100g: Valor Energético 344 kcal; Carboidratos 86g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,8g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
2	7.650	KG	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Cereal processado obtido a partir de lâminas de grãos de aveia. O produto deverá ser composto por aveia (100% cereal integral), no formato de flocos finos. Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e/ou cartuchos cartão de 0,170 a 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
3	2.400	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA. Classe fina, baixa acidez, tipo 01, em embalagem plástica com 500 grs. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Cada porção de 50g: Valor energético mínimo 165 kcal; Carboidratos máximo 41 g; Proteínas mínimo: 0,6g; Fibra máximo: 3,9g; Sódio máximo: 0mg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
4	4.140	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 171kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,5g, Gorduras totais máximo de 0,6g, Fibra alimentar mínimo de 3,5g, Sódio 0mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
5	6.390	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 Kcal de Valor Energético; 36 gr de Carboidratos; 5,0g de Proteínas; 0 g de Gorduras Totais; 0g de Gorduras saturadas; 0 g de Gorduras Trans; 1,6g Fibra Alimentar; 0mg sódio. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.
6	648	KG	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Produto composto de amido de milho, fermentos químicos fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e antiumectante carbonato de cálcio. Produto livre de fosfato ácido de alumínio e sódio. Não contém glúten. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega. Pote/lata contendo no mínimo 100 gramas.
7	9.240	KG	FUBÁ DE MILHO. Embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3,2g, Gorduras totais máximo 2,0g, Gorduras Saturadas máximo 0,3g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
8	2.000	KG	MISTURA PARA BOLO. Sabor (cenoura, laranja e mel) - sem glúten com fibras. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, ovo em pó integral, óleo vegetal, polvilho doce, leite em pó integral, cenoura em pó, fermento químico, albumina em pó, soro de leite em pó, farinha de banana verde, polidextrose, aroma idêntico ao natural de



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

			cenoura, laranja e mel, corante natural de cenoura, antiaglutinante INS 551, umectante INS 420 e espessante INS 415. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. Informação nutricional porção de 100g: Valor energético 113 Kcal; Carboidratos 19 g; Proteínas 2,4 g; Gorduras totais 3,0 g; Gorduras saturadas 1,0 g; Fibra alimentar 1,0 g; Sódio 179 mg; Isento de gorduras trans. embalagem hermeticamente lacrada contendo 0,4kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
9	1.200	KG	MISTURA PARA TORTA SALGADA. Mistura para preparo de torta salgada sem glúten. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE OVO E DE SOJA. Informação nutricional na porção de 100g: Valor energético 92 Kcal; Carboidratos 14 g; Proteínas 2,0 g; Gorduras totais 14 g; Gorduras saturadas 1,0 g; Fibra alimentar 0,3 g; Sódio 291 mg; Isento de gorduras trans para a mesma porção. embalagem hermeticamente lacrada contendo 0,4kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
10	2.250	KG	TRIGO PARA QUIBE. Trigo para quibe de 1ª qualidade, Grão de trigo, torrado e quebrado. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar sinais de umidade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Ser isento de gorduras trans e saturada. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 0,5 a 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

LOTE 03

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	10.200	KG	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120Kcal; Carboidratos 20g; Proteínas 2,5g; Gorduras totais 3,6g; Gorduras saturadas 1,4g; Fibra alimentar 0,8g; Sódio 102mg. Embalagem contendo 400g. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.
2	11.220	KG	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.
3	10.000	KG	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 381Kcal; Carboidratos 66g; Proteínas 6,7g; Gorduras totais 23g; Gorduras saturadas 4,4g; Fibra alimentar 5,5g; Sódio 397mg. Embalagem contendo 400g. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.
4	13.470	KG	BISCOITO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, COCO E LEITE). Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.
5	10.980	KG	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto.



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

			Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.
--	--	--	--

LOTE 04			
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	285.000	L	LEITE INTEGRAL UHT - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.A.T. (ultra alta temperatura) ou U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Deverá apresentar aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos sem sabores nem odores estranhos. Características Físico-química Requisitos mínimos de qualidade (Portaria MAPA nº 370, de 04/09/97): Matéria gorda % m/v: mínimo de 3,0. Acidez g Ac. Láctico/100ml: 0,14 a 0,18. Estabilidade ao etanol 68%(v/v): estável Extrato seco desengordurado % (m/m): mínimo de 8,2. Embalagem Primária: deverá ser caixa tetra pack, atóxica, resistente, vedada, com capacidade para 01 (um) litro, com data de fabricação e validade. Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçado, envolto com plástico resistente contendo 12 (doze) unidades de 01(um) litro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade No mínimo 04 meses de validade da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com data de validade inferior a 03 meses da data de entrega.
2	20.000	KG	LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS. - Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 77mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 800g a 1kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo

09 DA RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

Região 1				
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP
2	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP
3	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins Camargo Penteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP
4	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP
5	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

6	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP
7	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
10	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodrê	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodriguês	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
35	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jdm. Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
36	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
37	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
Região 2				
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
38	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
39	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
40	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
41	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP
42	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
43	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
44	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
45	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP
46	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nary	São Carlos - SP
47	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
48	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
49	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
50	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
51	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

52	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
53	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
54	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
55	CEMEI Marlí de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar, 101	Santa Maria II	São Carlos - SP
56	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
57	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
58	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
59	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
60	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
61	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira, 465	Vila Celina	São Carlos - SP
62	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos - SP
63	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
64	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
65	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP
66	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antonio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
67	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
68	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
69	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
70	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
71	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
72	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos - SP
75	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
76	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos - SP

10 DA DIVISÃO DOS LOTES



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

COTA PRINCIPAL

LOTE 1					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	AÇUCAR CRISTAL	KG	30.469	5,17	157.524,73
2	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	KG	157.500	7,53	1.185.975,00
3	ARROZ INTEGRAL TIPO 1	KG	6.750	11,17	75.397,50
4	AZEITE DE OLIVA	LTR	1377	117,36	161.604,72
5	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	KG	5.963	19,98	119.140,74
6	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	KG	57.375	14,42	827.347,50
7	FEIJÃO PRETO TIPO 1	KG	7.425	14,35	106.548,75
8	ÓLEO DE SOJA	FRC	21.015	11,84	248.817,60
9	SAL REFINADO EXTRA IODADO	KG	11.363	5,60	63.632,80
10	VINAGRE DE MAÇÃ	FRC	7.875	7,99	62.921,25
Valor total do lote 01:					3.008.910,59

LOTE 2					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	AMIDO DE MILHO	KG	1.350	17,46	23.571,00
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS	KG	5.738	26,54	152.286,52
3	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA	KG	1.800	17,33	31.194,00
4	FARINHA DE MILHO AMARELA	KG	3.105	15,57	48.344,85
5	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	KG	4.793	8,26	39.590,18
6	FERMENTO EM PÓ QUIMICO	KG	486	45,66	22.190,76
7	FUBÁ DE MILHO	KG	6.930	8,82	61.122,60
8	MISTURA PARA BOLO	KG	1.500	77,12	115.680,00
9	MISTURA PARA TORTA SALGADA	KG	900	74,39	66.951,00
10	TRIGO PARA KIBE	KG	1.688	18,64	31.464,32
Valor total do lote 02:					592.395,23

LOTE 3					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL	KG	7.650	43,84	335.376,00
2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	KG	8.415	22,68	190.852,20
3	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	KG	7.500	43,01	323.575,00
4	BISCOITO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, COCO E LEITE)	KG	10.103	22,68	229.136,04
5	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	KG	8.235	22,48	185.122,80
Valor total do lote 03:					1.263.062,04



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

LOTE 4					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	LEITE INTEGRAL UHT	LTR	213.750	8,67	1.853.212,50
2	LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MINIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS	KG	15.000	55,60	834.000,00
Valor total do lote 04:					2.687.212,50

VALOR DA COTA PRINCIPAL: R\$ 7.551.580,36 (Sete Milhões e Quinhentos e Cinquenta e Um Mil e Quinhentos e Oitenta Reais e Trinta e Seis Centavos)

COTA RESERVADA

LOTE 1					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	AÇUCAR CRISTAL	KG	10.156	5,17	52.506,52
2	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	KG	52.500	7,53	395.325,00
3	ARROZ INTEGRAL TIPO 1	KG	2.250	11,17	25.132,50
4	AZEITE DE OLIVA	LTR	459	117,36	53.868,24
5	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	KG	1.987	19,98	39.700,26
6	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	KG	19.125	14,42	275.782,50
7	FEIJÃO PRETO TIPO 1	KG	2.475	14,35	35.516,25
8	ÓLEO DE SOJA	FRC	7.005	11,84	82.939,20
9	SAL REFINADO EXTRA IODADO	KG	3.787	5,60	21.207,20
10	VINAGRE DE MAÇÃ	FRC	2.625	7,99	20.973,75
Valor total do lote 01:					1.002.951,42

LOTE 2					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	AMIDO DE MILHO	KG	450	17,46	7.857,00
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS	KG	1.912	26,54	50.744,48
3	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA	KG	600	17,33	10.398
4	FARINHA DE MILHO AMARELA	KG	1.035	15,57	16.114,95
5	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	KG	1.597	8,26	13.191,22
6	FERMENTO EM PÓ QUIMICO	KG	162	45,66	7.396,92
7	FUBÁ DE MILHO	KG	2.310	8,82	20.374,20
8	MISTURA PARA BOLO	KG	500	77,12	38.560,00
9	MISTURA PARA TORTA SALGADA	KG	300	74,39	22.317,00
10	TRIGO PARA KIBE	KG	562	18,64	10.475,68



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

Valor total do lote 02:	197.429,45
-------------------------	------------

LOTE 3					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL	KG	2.550	43,84	111.792,00
2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	KG	2.805	22,68	63.617,40
3	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	KG	2.500	43,01	107.525,00
4	BISCOITO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, COCO E LEITE)	KG	3367	22,68	76.363,56
5	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	KG	2.745	22,48	61.707,60
Valor total do lote 03:					421.005,56

LOTE 4					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	LEITE INTEGRAL UHT	LTR	71.250	8,67	617.737,50
2	LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MINIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS	KG	5.000	55,60	278.000,00
Valor total do lote 04:					895.737,50

VALOR DA COTA RESERVADA: R\$ 2.517.123,93 (Dois Milhões e Quinhentos e Dezessete Mil e Cento e Vinte e Três Reais e Noventa e Três Centavos)