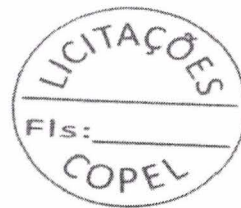




PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Pregão Eletrônico 197/2.022 – Processo: 27.035/2.022



PROCESSO PMB n.º 27.035/2.022

PREGÃO ELETRÔNICO PMB n.º 197/2.022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PMB n.º 522/2022

A Prefeitura Municipal de Botucatu, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, doravante designado(a) “ÓRGÃO GERENCIADOR”, neste ato representada pela Senhora **CLAUDIA MARIA GABRIEL**, RG nº 21.140.536 e CPF nº 123.524.448-29, **FBS ALIMENTOS EIRELI**, sediada a estrada da Boiada, nº 532, CEP 13.289-084, Bairro Santa Rosa, Vinhedo, SP, CNPJ 17.367.163/0001-00, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, em face do resultado obtido no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, devidamente homologado pela autoridade competente, resolve celebrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS com fundamento no Decreto Estadual nº 63.722/2018, procedendo ao registro de preço do primeiro colocado e das demais FORNECEDORES que concordaram em fornecer o objeto do certame por igual valor, obedecida a ordem crescente das respectivas propostas, nos seguintes termos.

1. OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a contratação futura e eventual, pelos ÓRGÃOS PARTICIPANTES, de Registro de Preço de Pães, conforme o detalhamento e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

Cota principal

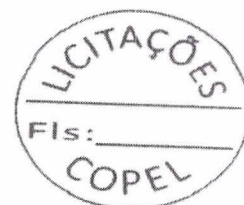
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO BEC	QUANTITATIVOS ESTIMADOS POR ÓRGÃO PARTICIPANTE
01	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA (ACIDO ASCÓRBICO), CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO	504770-6	172.500 unidades

Juf

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 0,9G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE		
03	PÃO TIPO HOT DOG (RICO EM VITAMINAS E MINERAIS) – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA E COMPLEXO DE VITAMINAIS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B5, B6, MINERAIS FERRO E ZINCO) CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ÁCIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 50G, PROTEÍNA	377689-1	172.500 unidades

COPEL

zuf



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



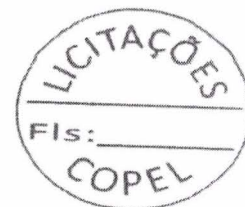
	MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 400MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
05	PÃO TIPO HOT DOG TRADICIONAL – 50 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN, EMULSIFICANTES E MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO). PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODORE: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 1G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 12 DIAS. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA,	605683-0	525.000 unidades

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022

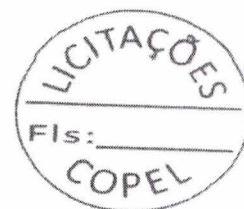


	ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE		
07	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – BATATA DOCE DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, BATATA DOCE, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN.: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	384471-4	750 pacotes

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



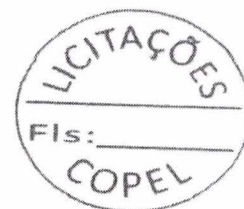
09	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – INHAME DESCRIÇÃO: PÃO DE INHAME. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, INHAME, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	384346-7	750 pacotes
11	PÃO TIPO BISNAGUINHA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLUTEN DE TRIGO, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO, MELHORADOR DE FARINHA, ACIDO ASCÓRBICO EMULSIFICANTE ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERÍDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO), SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 55G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO,	418459-9	22.500 pacotes

COPEL

July



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



	TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
13	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – EMBALAGEM DE 300 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERIDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLIOXIETILENO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 45G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 9G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	451199-9	11.250 pacotes

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
--	--	--

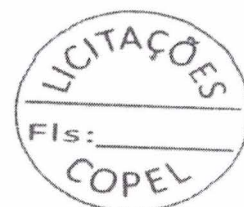
Cota reservada

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO BEC	QUANTITATIVOS ESTIMADOS POR ÓRGÃO PARTICIPANTE
02	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO), CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ÁCIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 0,9G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA,	504770-6	57.500 unidades

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



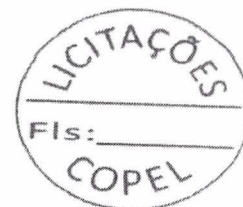
	LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIAMÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE		
04	PÃO TIPO HOT DOG (RICO EM VITAMINAS E MINERAIS) – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA E COMPLEXO DE VITAMINAIS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B5, B6, MINERAIS FERRO E ZINCO) CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 50G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 400MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL	377689-1	57.500 unidades

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022

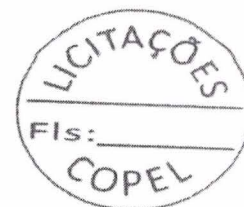


	E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
06	PÃO TIPO HOT DOG TRADICIONAL – 50 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN, EMULSIFICANTES E MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO). PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 1G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 12 DIAS. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO	605683-0	175.000 unidades

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



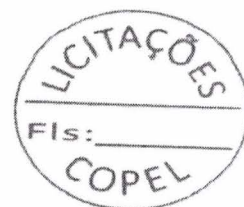
	PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE		
08	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – BATATA DOCE DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, BATATA DOCE, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	384471-4	250 pacotes
10	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – INHAME DESCRIÇÃO: PÃO DE INHAME. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, INHAME, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS	384346-7	250 pacotes

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022

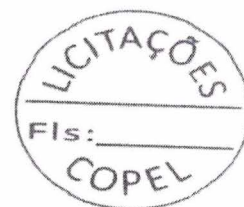


	SATURADAS MÁX :1G , SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
12	PÃO TIPO BISNAGUINHA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLUTEN DE TRIGO, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO, MELHORADOR DE FARINHA, ACIDO ASCÓRBICO EMULSIFICANTE ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO), SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 55G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO	418459-9	7.500 pacotes

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022

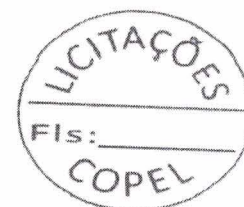


	PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
14	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – EMBALAGEM DE 300 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERIDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLIOXIETILENO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 45G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 9G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO	451199-9	3.750 pacotes

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1.2. Deverão ser respeitadas todas as especificações técnicas e as demais condições de fornecimento contidas no Termo de Referência que figurou como **Anexo I** do Edital que precedeu esta Ata e que dela fica fazendo parte integrante.

1.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

2. PREÇOS

2.1. Os preços unitários que vigorarão nesta Ata de Registro de Preços são os seguintes:

Cota Principal

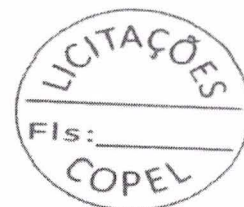
<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>CÓDIGO BEC</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u>
01	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO), CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ÁCIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 0,9G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	504770-6	1,13
03	PÃO TIPO HOT DOG (RICO EM VITAMINAS E MINERAIS) – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA E COMPLEXO DE VITAMINAIS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B5, B6, MINERAIS FERRO E ZINCO) CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ÁCIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 50G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA	377689-1	

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



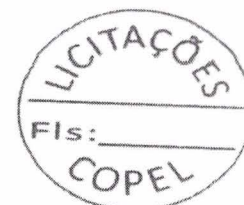
	ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 400MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		1,13
05	PÃO TIPO HOT DOG TRADICIONAL – 50 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN, EMULSIFICANTES E MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO). PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 1G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 12 DIAS. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	605683-0	1,13
07	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – BATATA DOCE DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, BATATA DOCE, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN.: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	384471-4	21,50
09	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – INHAME DESCRIÇÃO: PÃO DE INHAME. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, INHAME, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES.	384346-7	

COPEL

zef



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



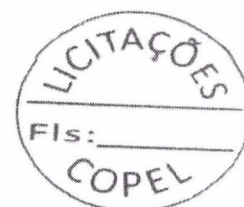
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN.: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G , SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		21,50
11	PÃO TIPO BISNAGUINHA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLUTEN DE TRIGO, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO, MELHORADOR DE FARINHA, ACIDO ASCÓRBICO EMULSIFICANTE ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO), SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 55G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	418459-9	8,05
13	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – EMBALAGEM DE 300 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERIDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLIOXIETILENO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 45G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 9G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2	451199-9	7,60

COPEL

7/uf



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



(DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Cota reservada

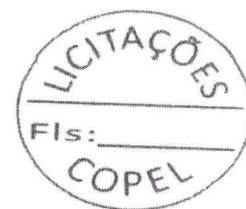
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO BEC	VALOR UNITÁRIO
02	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA (ACIDO ASCÓRBICO), CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 0,9G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	504770-6	1,13
04	PÃO TIPO HOT DOG (RICO EM VITAMINAS E MINERAIS) – 50 GRAMAS INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA E COMPLEXO DE VITAMINAS E MINERAIS (A, B1, B2, B3, B5, B6, MINERAIS FERRO E ZINCO) CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ACIDO SORBICO. PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 50G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 400MG. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	377689-1	1,13
06	PÃO TIPO HOT DOG TRADICIONAL – 50 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO,	605683-0	

COPEL

Handwritten signature



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022

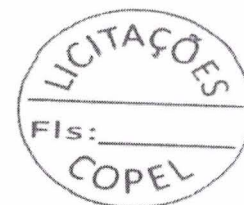


	AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN, EMULSIFICANTES E MELHORADOR DE FARINHA (ÁCIDO ASCÓRBICO). PESO UNIDADE: 50 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS POR 100G DO PRODUTO: VALORES CALÓRICOS TOTAIS MÍNIMO DE: 250 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE: 45G, PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G, GORDURA TOTAIS: MÁXIMO DE: 3G, GORDURA SATURADA : MÁXIMO 1G, SÓDIO: MÁXIMO DE: 540MG. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 12 DIAS. EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO EM SACOS INDIVIDUAIS DE POLIPROPILENO, LAMINADA, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, C/ 06 A 10 UNIDADES DE 50 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADAS CONTENDO DE 60 A 100 UNIDADES DE PÃES. EMBALAGEM PRIMÁRIA 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE		1,13
08	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – BATATA DOCE DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, BATATA DOCE, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN.: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	384471-4	21,50
10	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – INHAME DESCRIÇÃO: PÃO DE INHAME. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO, INHAME, AÇÚCAR, GEMA, SAL, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES E ESTABILIZANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50G DO PRODUTO: VALOR ENERGÉTICO MÍN: 100 KCAL, CARBOIDRATOS MÍN.: 20G, PROTEÍNAS MÍN: 0,5G, FIBRA ALIMENTAR MÍN: 0,5G. GORDURAS TOTAIS MÁX: 3G, GORDURAS SATURADAS MÁX :1G, SÓDIO MÁX : 210 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE) RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 25 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	384346-7	21,50
12	PÃO TIPO BISNAGUINHA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLUTEN DE TRIGO, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO ÁCIDO SORBICO, MELHORADOR DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO EMULSIFICANTE ESTERES DE ÁCIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERÍDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO), SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS.	418459-9	

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



	ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 55G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 8G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 1G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		8,05
14	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – EMBALAGEM DE 300 GRAMAS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN DE TRIGO, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERIDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTERES DE ACIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERIDEOS, ESTEAROIL-2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLIOXIETILENO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PESO UNIDADE: 20 GRAMAS. ORGANOLÉPTICAS: 1.1. ASPECTO: PRÓPRIO DE MASSA COZIDA 1.2. COR: PRÓPRIA 1.3. ODOR: PRÓPRIO 1.4. SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 45G; PROTEÍNA MÍNIMO DE 9G. GORDURAS TOTAIS MÁXIMA 6,5G; FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 5G; SÓDIO MÁXIMA: 420MG. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 15 (QUINZE) UNIDADES, TOTALIZANDO 300 (TREZENTOS) GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE) 3. DATA DE FABRICAÇÃO (DIA/MÊS/ANO) 4. DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO 5. NÚMERO DO LOTE 6. LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL E NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 8. PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	451199-9	7,60
	Valor Total da Ata R\$ 1.712.690,00		

2.2. Os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis.

3. VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

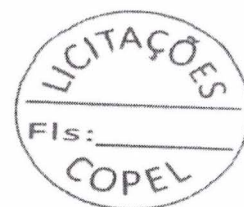
3.1. O prazo de validade do Sistema de Registro de Preços será de **12 (doze)** meses, contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3.2. A prorrogação da validade do Sistema de Registro de Preços será admitida até que se alcance o prazo máximo de 12 (doze) meses, nele incluídas as eventuais prorrogações.

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



4. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

- 4.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 4.1.2. Não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE contratante, sem justificativa aceitável;
- 4.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 4.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 4.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

4.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razões de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5. CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Os fornecedores que assinarem a Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.

5.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, ficando-lhe facultada à utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

5.1.2. Quando da necessidade de contratação, o ÓRGÃO PARTICIPANTE, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, consultará o ÓRGÃO GERENCIADOR para obter a indicação do FORNECEDOR, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

5.2. A contratação dos FORNECEDORES pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE será formalizada pela emissão de nota de empenho.

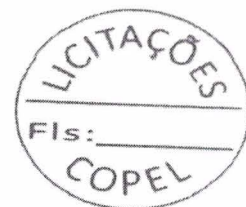
5.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo FORNECEDOR para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, o ÓRGÃO PARTICIPANTE verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

July

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



5.2.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o FORNECEDOR será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 5.2.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

5.2.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome da licitante vencedora no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL". Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.

5.2.4. O "Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções", no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e o "Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS", no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>, deverão ser consultados previamente à celebração da contratação.

5.2.5. Constitui também condição para a celebração da contratação, caso se trate de sociedade cooperativa, a indicação de gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante o contratante.

5.2.6. Também constitui condição para a celebração da contratação a apresentação dos documentos a que se referem as declarações de que trata o item 4.1.4.5 deste Edital.

5.3. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, o fornecedor deverá comparecer perante o ÓRGÃO PARTICIPANTE para a retirada da nota de empenho ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico.

5.3.1. O prazo indicado no item 5.3 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

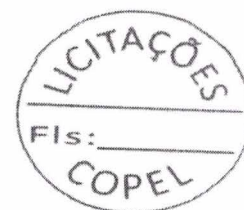
5.3.2. O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 5.3 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

5.4. Aplicam-se às contratações realizadas com base neste Sistema de Registro de Preços, as disposições estabelecidas no Edital da licitação que o precedeu, relativas aos prazos, às condições de local de entrega do objeto, às condições de recebimento do objeto, à forma de pagamento e às sanções administrativas.

COPEL



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
Estado de São Paulo
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 197/2.022 – Processo nº 27.035/2.022



E, lida e achada conforme, a presente ata segue assinada pelo representante do ÓRGÃO GERENCIADOR e pelos representantes dos FORNECEDORES com preços registrados nesta Ata, todos abaixo indicados e identificados.

Botucatu 08 SET 2022

PELO ÓRGÃO GERENCIADOR:


CLAUDIA MARIA GABRIEL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PELA DETENTORA:

FBS ALIMENTOS Assinado de forma digital
 por FBS ALIMENTOS
EIRELI:17367163 EIRELI:17367163000100
000100 Dados: 2022.09.05 11:35:55
 -03'00'
FBS ALIMENTOS EIRELI EPP
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:


Luciano Pellicani
 Chefe do Setor de Cadastro
 e Registro de Preços
 R.I. 2165-2


Solange Aparecida de Aguiar
 Chefe da Seção de Licitações
 R.I. 3.510-6

COPEL