



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022**  
**PROCESSO Nº 0760/2022**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 17:30 hs do dia 04/05/2022 às 8:30 hs do dia 18/05/2022.**  
**ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 09:00 hs do dia 18/05/2022.**  
**INÍCIO PREVISTO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 18/05/2022 às 10:00 hs.**

Para referência de tempo, será observado o horário de Brasília (DF) Local:  
[www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br)

1. - A Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus torna público que acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, critério de julgamento **menor preço global do lote**, objetivando o **OBJETO**: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência-Anexo I.

O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, o Decreto Federal nº 5.450/05, aplicando-se subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/93 e as alterações posteriores, a Lei Complementar 123/2006 e alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis em vigor.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante:

- Anexo I - Termo de Referência;
- Anexo II - Modelo de Proposta Comercial;
- Anexo III - Modelo de ordem de fornecimento;
- Anexo IV - Declaração de impedimentos para licitar;
- Anexo V - Declaração do Ministério do Trabalho;
- Anexo VI - Declaração de Pleno Atendimento;
- Anexo VII - Modelo de declaração de enquadramento em regime de tributação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- Anexo VIII - Minuta de Ata de Registro de Preços;
- Anexo IX - Termo de Ciência e de Notificação;
- Anexo X - Cadastro do responsável;
- Anexo XI - Declaração de documentos á disposição do Tribunal de Contas;
- Anexo XII - Modelo Demonstrativo;
- Anexo XIII - Modelo Atestado de Visita Técnica.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**2. - DA AQUISIÇÃO DO EDITAL E SEUS ANEXOS**

2.1. O presente Edital e seus anexos encontram-se á disposição, para consulta de qualquer interessado, na sede administrativa do Município de Pirapora do Bom Jesus, junto á Secretaria de Administração durante o período de publicação, de segunda á sexta das 10h ás 16h.

2.2. O Edital poderá ser obtido, gratuitamente, por meio solicitação por e-mail do Departamento de Licitações: [licitacoes.pirapora@gmail.com](mailto:licitacoes.pirapora@gmail.com), bem como por meio dos sites da [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br) e [www.piraporadobomjesus.com.br](http://www.piraporadobomjesus.com.br).

**3. - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, por meio do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias.

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro do Município de Pirapora do Bom Jesus, formalmente designado através de Portaria Municipal nº 2444 de 02 de Janeiro 2020, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias ([www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br))

**4. - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

4.1. Poderão participar desta licitação os interessados que:

- a) Atenda a todas as exigências deste edital, inclusive quanto á documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado;
- b) Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.
- c) Sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto a Bolsa Brasileira de Mercadorias.
- d) Realizarem Visita Técnica Obrigatória nas Unidades Escolares, previamente agendada na Secretaria Municipal de Educação pelo Tel: (11) 4131-3396 e/ou pelo e-mail: [seceducação.pirapora@hotmail.com](mailto:seceducação.pirapora@hotmail.com)



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

4.2. Será vedada a participação de empresas:

- a) Declaradas inidôneas para licitar por ato do Poder Público;
- b) Sob processo de recuperação de crédito ou insolvência civil, salvo apresentação do plano de Recuperação Judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em plena vigência;
- c) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado, do Distrito Federal ou do Município, pelo órgão que o praticou, bem como as que tenham sido punidas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus;
- d) Que estiverem suspensas de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus;
- e) Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- f) Enquadradas nas disposições do Art. 9º da Lei Federal 8666/93;
- g) Empresa ou sociedade estrangeira;
- h) Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior.

4.3. Para participação nesta licitação, os interessados deverão credenciar-se junto ao sistema eletrônico, para então cadastrar sua proposta até o horário fixado neste Edital.

4.4. A participação no Pregão Eletrônico está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto, providência esta que deverá ser requerida e devidamente acompanhada dos seguintes documentos:

4.5. O custo de utilização dos recursos de tecnologia da informação e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor do certame, de acordo com o artigo 5º, inciso III, da lei nº 10.520/2002, junto ao provedor do sistema eletrônico. Bolsa Brasileira de Mercadorias.

4.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, além de apresentação da declaração constante no edital para fins de habilitação, deverão, quando do cadastramento da proposta inicial de preços a ser digitado no sistema, informar sua condição, assim como no campo próprio da Proposta de Preços



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

descritiva do objeto consoante com o Edital, para fazer valer dos benefícios da Lei Complementar 123/2006.

a) A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/2006, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

## **5. - DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

5.1. O certame será conduzido por PREGOEIRO, com auxílio da Equipe de Apoio, designados através de Portaria Municipal, que terá em especial as seguintes atribuições:

5.1.1 Responder as questões formuladas pelos licitantes, relativas ao certame;

5.1.2 Abrir propostas de preços;

5.1.3 Analisar a aceitabilidade das propostas;

5.1.4 Desclassificar propostas indicando seus motivos;

5.1.5 Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;

5.1.6 Verificar a habilitação do licitante classificado em primeiro lugar;

5.1.7 Declarar o vencedor e adjudicar;

5.1.8 Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

5.1.9 Elaborar a ata de sessão com auxílio eletrônico;

5.1.10 Encaminhar o processo para o Senhor Prefeito para homologar e autorizar a contratação.

## **5.2. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA BRASILEIRA DE MERCADORIAS**

5.2.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), acesso "credenciamento - licitantes (fornecedores)".



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

5.2.2 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, whatsapp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

5.2.3 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos ramais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

5.2.4 A participação no certame dar-se-á por meio da digitalização da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no site [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação".

5.2.4.1 A proposta de preço, anexos e os documentos de habilitação, deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página do preâmbulo deste edital.

5.2.4.2 Será de TOTAL RESPONSABILIDADE DA LICITANTE, todos os Documentos encaminhados à Plataforma, bem como a formulação da Proposta de Preços (Valor Unitário OU Global) como exigida no Edital, NÃO cabendo ao Pregoeiro corrigir durante o certame.

5.2.5 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.2.6 Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.2.7 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 ( dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via "chat" do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

5.2.8 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes/itens, o



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

5.2.9 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

## **6. - DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

6.1 O encaminhamento de **proposta concomitantemente com os documentos de habilitação** para o sistema eletrônico, pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo com firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2 A proposta de preço deverá ser enviada mediante digitação no sistema eletrônico, devendo informar a descrição completa do produto ofertado, a não inserção das especificações, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para análise e classificação da proposta.

6.3 A validade da proposta constante do objeto (Anexo 02) será de 60 (sessenta) dias.

6.4 A inclusão de qualquer documento, diferente do modelo estabelecido neste Edital, acarretará à desclassificação do licitante.

6.5 Por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

6.6 Do Catálogo ou Ficha Técnica ou outro documento que demonstre as características do produto ofertado (Junto a proposta comercial).

a) As licitantes deverão apresentar o requisito acima para verificação das especificações do item ofertado.

## **7. - DA PARTICIPAÇÃO**

**7.1 Da abertura das propostas e formulação de lances:**



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

7.1.1 A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preços concomitantemente com os documentos de habilitação, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

7.1.2 A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

7.1.3 Serão desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas neste Edital;
- b) Que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação;
- c) Apresentar preço manifestamente inexequível;
- d) Ofertar proposta alternativa.

7.1.4 A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

7.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

7.3 O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrados, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado com intervalo mínimo de 1% e diferente de qualquer lance válido para o item;

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

7.5 Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances, observadas as regras do sistema.

7.6 Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

7.7 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

7.8 Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (**chat - via plataforma**) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

7.9 A etapa de lances da sessão pública terá a duração de 10 minutos, será encerrada por prorrogação automática, ou seja, se um participante oferecer lances nos minutos finais (2 min. 30 s), o sistema prorroga automaticamente o fechamento por mais alguns minutos, informado o “Dou-lhe uma”. Se ninguém der outro lance, o sistema informa “Dou-lhe duas”, em seguida a negociação é fechada. Entretanto, se algum licitante der um lance após o “Dou-lhe uma” ou “Dou-lhe duas”, o sistema é novamente reiniciado, assim como sua contagem”. A negociação só é encerrada quando ninguém mais oferecer lances nos minutos finais. Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes serão avisados via chat.

7.10 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

7.11 Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto que lhe cabe.

7.12 Ocorrendo a situação a que se referem os **subitens 7.10 e 7.11** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

7.13 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

7.14 Deverá ser emitida pelo sistema eletrônico de pregão a COV – Confirmação de Venda, contendo as qualificações e especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado.

7.15 Os documentos originais relativos á habilitação deverão ser encaminhados **no prazo máximo de 02 (duas) horas**, contados do encerramento da sessão pública virtual, para o e-mail: [licitações.pirapora@gmail.com](mailto:licitações.pirapora@gmail.com), **estes autenticados ou assinados digitalmente** acompanhados da proposta reformulada escrita de preços OU **entregues no prazo de 03 (três) dias úteis** em originais ou cópias





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

autenticadas, para o seguinte endereço:

**Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus**

**Praça dos Poderes Municipais, 57 - Centro - Pirapora do Bom Jesus/SP - CEP: 06550-000.**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022.**

**Responsável pelo recebimento: Pregoeira - Suelen Martins Silveira.**

7.16 Após a conferência dos documentos enviados se estiverem de acordo com o solicitado será declarada a empresa vencedora.

7.16.1 A falta de encaminhamento dos documentos dentro do prazo estabelecido implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta vencedora, passando-se assim, para a segunda colocada.

7.17 A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições estabelecidas no item 9 e subitens ( habilitação jurídica).

7.18 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o PREGOEIRO examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o PREGOEIRO poderá negociar com o participante para que seja obtido menor preço.

7.19 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de microempresas ou de empresa de pequeno porte que tenham formalizado solicitação para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/06, será assegurado às mesmas empresas o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao recebimento da intimação ( Via Diário Oficial do Estado e por e-mail) após ocorrida a adjudicação do objeto, prorrogáveis por igual período - a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas.

7.20 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito á contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei Federal 8666/93, sendo facultado á Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

7.21 constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao licitante da proposta ou lance de menor preço e encaminhado à autoridade competente para homologação, caso não haja manifestação de recurso por nenhuma outra licitante.

## **8. - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "B", deste subitem;
- d) ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

### **8.1 DA REGULARIDADE FISCAL**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (CADESP) e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade de débito referente a todos os créditos tributados e à Dívida Ativa da União (DAU), administrados pela Fazenda Nacional, expedida conjuntamente pela Secretaria de Receita Federal e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, na forma prevista na Portaria PGFN/RFB número 1.751/2014;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do Licitante, feita por meio da apresentação da certidão negativa de débitos, inscritos e na Dívida Ativa, ou outra prova equivalente ou declaração de isenção, sob as penas da lei;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do Certificado de Regularidade Fiscal - CRF;
- f) Certidão de regularidade de débito para com a Justiça do Trabalho (CNDT).



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

## 8.2 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado (s) expedido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, nos quais se indiquem que a empresa já forneceu o objeto licitado.
- b) Declaração da licitante de que apresentará no momento da assinatura do Contrato, caso seja vencedora do certame, Licença de funcionamento, expedida pela vigilância sanitária estadual ou municipal, da sede da licitante, para comercialização e distribuição do objeto deste Certame.

## 8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

- a) Certidão negativa do pedido de falência ou de recuperação extrajudicial ou judicial ou de execução, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.
- b) Nos casos de empresa em Recuperação Judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em plena vigência.
- c) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, substituindo-se por balanço de abertura nos casos de empresas com menos de 01 (um) ano de atividade, ou, em se tratando de Sociedades Anônimas ou Por Ações, deverão ser apresentados em publicações do Diário Oficial.
- d) A comprovação de boa situação financeira será feita de forma objetiva, através do cálculo apresentado pelo licitante, conforme ANEXO XII.

**8.3.1** Juntamente com os documentos referidos nesta cláusula deveram ser apresentadas para fins de habilitação, as seguintes declarações:

- a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo “anexo v”.
- b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurado a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo “anexo IV”.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**9. - DOS RECURSOS, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO.**

9.1 Após a divulgação da proponente vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, registrando a síntese de suas razões.

9.1.1 À recorrente que tiver sua manifestação de intenção de recurso será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar razões de recurso, facultando-se às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

9.1.2 Os recursos e contrarrazões deverão ser enviados em uma via original para o Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus, sito à Praça dos Poderes Municipais, 57 - Centro - Pirapora do Bom Jesus SP, CEP 06550-000. Esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, e conter razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexadas no processo, e/ou digitalizadas através do e-mail: [licitacoes.pirapora@gmail.com](mailto:licitacoes.pirapora@gmail.com).

9.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

9.3 Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

9.4 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.5 Decidido(s) o(s) recurso(s), e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.

9.6 A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação pelo Diário Oficial do Estado e e-mail.

9.7 Fica reservado ao Senhor Prefeito Municipal de Pirapora do Bom Jesus o direito de, a seu exclusivo critério, aceitar o resultado final apresentado pelo pregoeiro; anular o presente certame total ou parcialmente nos casos de ilegalidade no procedimento ou julgamento, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer por escrito e devidamente fundamentado; e, ainda, revoga-lo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

justificar tal conduta.

**10. - ASSINATURA DA ATA, PRAZO DE VIGÊNCIA, ENTREGA E RECEBIMENTO.**

**10.1 DA ASSINATURA DA ATA**

10.1.1 - Após a homologação do resultado da presente licitação, será redigido a Ata (**Anexo VIII**) e convocado o vencedor para a sua assinatura, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua convocação.

10.1.2 - O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado.

10.1.3 - Se a adjudicatária se recusar, sem motivo justificado e aceito pela Administração, a assinar o referido Contrato, caracterizará o descumprimento total da obrigação, ficando sujeito á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do fornecimento, além de outras sanções cabíveis e previsto no art. 87da Lei federal nº 8.666/93.

**10.2 DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

10.2.1 O prazo de vigência da Ata a ser firmada com a licitante vencedora será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.

**10.3 DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA**

10.3.1 Até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

10.3.2 Ponto a Ponto (Escolas Municipais).

**10.4 DO RECEBIMENTO**

10.4.1 Em conformidade com o disposto nos artigos 73 e 76 da Lei nº 8.666/93, o objeto da presente licitação será recebido:



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

10.4.2 Provisoriamente, no ato da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações.

10.4.3 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que o objeto foi entregue em desacordo com a proposta, com defeito, fora de especificação ou incompleto, após a notificação por escrito à Contratada, será interrompido o prazo de recebimento e suspenso o pagamento, até que seja sanada a situação.

10.4.4 Definitivamente, em até 8 (oito) dias uteis, após sua verificação.

10.4.5 Uma vez entregue o objeto, iniciar-se-á a etapa de verificação, que compreenderá exame do objeto de acordo com as características técnicas descritas nesse Termo de referência, sendo posteriormente aferida a conformidade, atestado por escrito.

10.4.6 O objeto entregue em desacordo com o especificado neste Termo e na proposta comercial será rejeitado parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se a Contratada a substituí-lo no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da comunicação escrita feita pela Secretaria (Pastas Requerentes) sob pena de ser considerada em atraso quanto ao prazo de entrega.

10.4.7 O objeto, mesmo entregue e recebido, ficará sujeito à substituição pela Contratada, desde que comprovada a existência de problemas cuja verificação só seja possível no decorrer da utilização do mesmo.

10.4.8 Será considerada recusa formal da Contratada a não entrega do objeto no prazo estabelecido, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela Contratante.

10.4.9 O Objeto terá sua entrega fracionada conforme solicitado pelas Pastas Requerentes.

## **11. DA FORMA DE PAGAMENTO**

11.1 O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias corridos, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente acompanhada de atestado de recebimento da Pasta Requerente.

11.2 No corpo da Nota Fiscal deverão estar devidamente discriminados os seguintes dizeres:



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

*“Ata nº .../2022*

*Pregão Eletrônico nº 011/2022*

*Processo de nº 0760/2022*

*Objeto: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.*

11.3 As certidões exigidas no item 9.1 referente a regularidade fiscal deverão ser apresentadas juntamente a cada NF emitida para comprovação de que a contratada/detentora mantenha as mesmas condições de habilitação para fins de pagamento.

11.4 Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida á licitante para as devidas correções.

## **12 - DOS ESCLARECIMENTOS OU DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

12.1 Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

12.2 Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação deste edital ou impugnações deverão ser encaminhados por escrito ao pregoeiro ao Departamento de Licitações desta Prefeitura Municipal, através do e-mail: [licitacoes.pirapora@gmail.com](mailto:licitacoes.pirapora@gmail.com), em formato de PDF ou através do sistema da [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), ficando assim gravado, onde todos terão acesso ás perguntas e respostas.

12.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.4 Acolhida á petição contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

12.5 Em caso de não solicitação, pelas empresas licitantes de esclarecimentos ou informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

### 13. - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

13.1 A recusa injustificada de o adjudicatário aceitar ou retirar a Nota de Empenho ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 87 da Lei Federal 8.666/93.

13.2 O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízos do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado á multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias multa de 0,2% (dois décimo por cento) ao dia.

13.3 Pela inexecução total ou parcial do serviço compra ou obra, poderá ser aplicada ao contratado as seguintes penalidades:

- a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou.
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 87 da Lei Federal 8.666/93. A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte , no prazo previsto deste edital, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado de contratação do objeto cominado com a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo artigo 87 da Lei Federal 8.666/93; (LC nº 123, art. Inciso 2).

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

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



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

13.6 À contratada total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas as sanções previstas nos artigos. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

- a) advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para o serviço;
- b) multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízos para o serviço;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com a Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus por prazo não superior a dois anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecuções de que resulte prejuízo para o serviço.

#### **14. - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1 As despesas decorrentes das futuras aquisições do objeto desta Licitação, correrão á conta dos recursos provenientes do consignado no orçamento vigente - SAE/PNAE.

#### **15. - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1 A simples participação na presente licitação implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, e de seus anexos, aos quais se submete; implica, também, no reconhecimento de que este instrumento convocatório, e seus anexos, caracterizaram perfeitamente o objeto do certame, sendo os mesmos suficientes para a exata compreensão do objeto e para seu perfeito atendimento, não cabendo, posteriormente, o direito a qualquer indenização.

15.2 A fidelidade e legitimidade de todos os documentos, informações e declarações prestadas em atendimento á normas deste instrumento edita lício sujeitam-se á penas da lei. A falsidade de qualquer documento ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, na rescisão do ajuste, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

15.3 Cada proponente arcará com todos os custos diretos ou indiretos para a preparação e apresentação da sua proposta, independentemente do resultado deste procedimento licitatório, inclusive a Bolsa Brasileira de Mercadorias, caso seja vencedora de algum item deste certame.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

15.4 As comunicações decorrentes de eventuais recursos, bem como quaisquer outras comunicações, dar-se-ão por meio de publicação no DOE – Diário Oficial do Estado de São Paulo.

15.5 Os casos omissos serão regulados pela legislação, sendo apreciados e decididos pelo Pregoeiro, submetendo-os, conforme o caso, á apreciação do Senhor Prefeito Municipal.

15.6 A Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus reserva-se ao direito, na forma da lei de em qualquer etapa do desenvolvimento licitatório, adotar as medidas que julgar oportunas e convenientes, nos termos do § 3º, do Artigo 43 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações da Lei Federal nº 8.883/94 e redação atualizada pela lei Federal nº 9.648/98.

15.7 Para que o interessado proceda com “vistas” ao processo, deverá apresentar requerimento por escrito, assinado por quem de direito, além de documento de identificação pessoal, sendo que nesse ato será lavrado “termo de vistas aos autos do processo”, o qual será devidamente datado e assinado pelo interessado e pelo funcionário que o recepcionou.

15.7.1 Vistas aos autos ocorrerão sem retirada dos mesmos das dependências da Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus.

15.8 O pregoeiro e sua Equipe de Apoio, se entender conveniente ou necessário, poderão utilizar-se de assessoramento técnico e específico para tomar decisões relativas ao presente certame licitatórias, o qual se efetivará através de parecer formal que integrará o respectivo processo.

15.9 As normas disciplinadoras deste pregão eletrônico serão interpretadas em favor da aplicação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança do procedimento.

15.10 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação. Não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Santana de Parnaíba/SP.

Pirapora do Bom Jesus, 03 de Maio de 2022.

---

**SUELEN MARTINS SILVEIRA**  
**PREGOEIRA**



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**ANEXO I - PROJETO BÁSICO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**1 - DO OBJETO** Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

**2 - JUSTIFICATIVA:** A Comissão de Licitação do Município de PIRAPORA DO BOM JESUS, através do(a) SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL DOLORES DE OLIVEIRA, consoante autorização do(a) Sr(a). DANY WILIAN FLORESTI, PREFEITO MUNICIPAL, vem abrir o presente processo para Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados aos alunos da rede pública de ensino, com fulcro nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando suprir as necessidades precípuas da Secretaria Municipal de Educação. A clientela desta Secretaria Municipal de Educação é composta principalmente por crianças amparadas em creches e alunos da educação básica, ensino fundamental e ensino médio, todas beneficiárias da merenda escolar. A Secretaria Municipal de Educação não possui frota própria para o transporte dos produtos alimentícios que compõem a alimentação Escolar, tal como também não possui estoque central para armazenamento e distribuição desses produtos, razão pela qual necessita contratar pessoa jurídica especializada para prestar esse serviço com qualidade e bom preço, estando ela sujeita a acompanhamento e fiscalização desta Secretaria. O êxito no processo educacional é também dependente da qualidade dos produtos ofertados na Merenda Escolar a todas as crianças da rede municipal de educação. Os resultados a serem alcançados será a formação de crianças saudáveis e de alunos com bom aproveitamento educacional e sua manutenção na escola, reduzindo a exposição dessas crianças a situação de risco, desigualdade, discriminação e outras vulnerabilidades sociais. Que as crianças das escolas vençam essa etapa com melhor qualidade de vida e venham a concluir com aproveitamento as etapas e ciclos de ensino com o menor número possível de evasão escolar. As quantidades solicitadas foram baseadas no consumo per capita de cada aluno, levando em consideração as porções de cada alimento e a quantidade de dias a ser utilizados pelos comensais. Foram utilizados o número de alunos nesse final de ano letivo de 2021, considerando que este número pode sofrer variações por novas matrículas, transferências ou abandonos.

**PLANILHA QUANTITATIVA - Estimativa para 10 meses- 200 dias letivos.**

**Lote 01 - Perecíveis**

<b>Item</b>	<b>Produto</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant. Total</b>
01	Carne bovina sem osso-cortada em cubos IQF	Quilos	2.288
02	Carne moída a partir de acém ou paleta resfriada	Quilos	9.179
03	Peito de Frango sem osso e sem pele em iscas	Quilos	11.325
04	Patinho em iscas/tiras - IQF	Quilos	1.409



## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

05	Filé de tilápia congelada	Quilos	364
06	Salsicha de Peru tipo hot-dog	Quilos	7.835
07	Linguiça fresca toscana sem pimenta	Quilos	5.975
08	Carne de frango moída com vegetais	Quilos	685

### Lote 02 - Estocáveis

Item	Produto	Unidade	Quant. Total
01	Açúcar refinado especial	Pct de 1kg	16.124
02	Amido de milho	Emb 150g	13.108
03	Arroz agulhinha tipo 1	Pct de 5kg	8.050
04	Biscoito doce tipo maisena	Pct de 400g	22.380
05	Biscoito salgado - cream cracker	Pct de 400g	11.900
06	Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite	Pct de 300g	14.000
07	Chocolate em pó 33% cacau	Pct de 1kg	6.000
08	Clorífico em pó	Pct de 500g	2.100
09	Molho de tomate	Sachê 2kg	7.936
10	Farinha Láctea	Latas de 400g	1.300
11	Farinha de trigo, tradicional tipo 1	Pct de 1kg	4.400
12	Feijão Carioca tipo 1	Pct de 1kg	17.500
13	Feijão preto tipo 1	Pct de 1kg	5.400
14	Fermento químico em pó	Potes com 250g	2.610
15	Fubá de milho	Pct de 500g	18.496
16	Flocos médios de aveia	emb com 200g	2.310
17	Flocos de milho sem açúcar	Emb 200g	2.700
18	Leite UHT integral	emb tetra park c/ 1 lt	68.550
19	Leite em pó integral e instantâneo	Pct 400g	9.500
20	Macarrão com ovos tipo parafuso	Pct com 500g	32.900
21	<b>Macarrão com ovos tipo ave maria</b>	Pct com 500g	6.000
22	Milho verde em conserva	Lata de 2kg(drenado)	600
23	Milho para pipoca	Pct 500g	1.600
24	óleo de soja comestível	Frasco 900ml	3.000



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

25	Pó de café	Pct 500g	5.200
26	Sal refinado iodado	Pct de 1kg	4.460
27	Suco natural Concentrado de cajú, goiaba, pêssego e uva	Garrafa com 500ml	15.150
28	Vinagre de vinho branco ou tinto	Frasco com 750ml	8.742

**Lote 03 - Padaria e Laticínios**

Item	Produto	Unidade	Quant. Total
01	Bolinho individual 40g - sabores diversos	40G	88.100
02	Manteiga 500g	500G	4.660
03	Pão doce tipo hot dog 50g	KG	15.113
04	Requeijão cremoso	Pote 200g	5.240
05	Margarina 500g	Pote 500g	255

**Lote 04 - Hortifrutigranjeiros**

Item	Produto	Unidade	Quant. Total
01	Alho	kg	882
02	Cebola	kg	1.761
03	Acelga	kg	1.492
04	Agrião	kg	851
05	Alface	kg	5.965
06	Brócolis	kg	6.428
07	Coentro	kg	853
08	Couve	kg	2.983
09	Couve flor	kg	818
10	Manjericão	kg	542
11	Orégano	kg	552
12	Repolho	kg	2.983
13	Salsa	kg	1.761
14	Abacaxi pérola	kg	6.444
15	Banana prata	kg	18.708



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

16	Banana nanica	kg	21.939
17	Caqui unidade	unidade	12.060
18	Goiaba vermelha	kg	3.741
19	Laranja pera - unidade	unidade	24.120
20	Maça Nacional fuji ou gala	kg	22.449
21	Mamão formosa	kg	5.274
22	Manga Hadem/Palmer/Tommy Atkins	kg	10.966
23	Melancia	kg	12.236
24	Melão Amarelo	kg	6.202
25	Mexerica	kg	11.224
26	Pêra nacional	kg	11.224
27	Abóbora cabotiá/japonesa	kg	11.822
28	Abobrinha	kg	10.714
29	Batata inglesa	kg	41.334
30	Beterraba	kg	7.071
31	Cenoura	kg	22.442
32	Mandioquinha	kg	15.594
33	Chuchu	kg	21.756
34	Pimentão	kg	936
35	Tomate	kg	18.801
36	Vagem	kg	7.739
37	Ovo de galinha - grande	dúzia	15.590

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PIRAPORA DO BOM JESUS**  
**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**DESCRITIVO LOTE 1 - PERECÍVEIS**

Carne em cubos acém IQF - Carne Bovina tipo Acém, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses, manipulada sob rígidas condições de higiene, deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 a 3kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência. Juntamente com as amostras, a licitante vencedora deverá apresentar no mesmo prazo estipulado das amostras os seguintes documentos, Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura); comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo e Ficha Técnica do produto.

Carne moída acém IQF - Carne Bovina tipo Acém, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses, manipulada sob rígidas condições de higiene, deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 a 3kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência. Juntamente com as amostras, a licitante vencedora deverá apresentar no mesmo prazo estipulado das amostras os seguintes documentos, Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura); comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo e Ficha Técnica do produto.

Peito de Frango sem osso e sem pele - Carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos. Embalagem: De polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, transparente. Primária: Peso líquido: 1kg - Secundária: Peso líquido: de 12 a 18 kg. Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração ou manuseadas após ter sido lacrado hermeticamente pelo fabricante. Prazo de Validade: 12 Meses a -12°C.

Patinho em iscas/tiras - IQF - Carne Bovina tipo patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses, manipulada sob rígidas condições de higiene, deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 a 3kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência. Juntamente com as amostras, a licitante vencedora deverá apresentar no mesmo prazo estipulado das amostras os seguintes documentos, Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura); comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo e Ficha Técnica do produto.

Filé de tilápia congelada Produto obtido através da secção longitudinal de tilápia vermelha das famílias: Cichlidae spp, sub-família Pseudocrenilabrinae e em particular ao gênero Tilapia, íntegras, limpas, evisceradas, manipuladas sob condições de higiene, livres de espinhas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal. As filés de tilápia San Peter deverão ser congeladas e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus centígrados negativos), e transportadas em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade da mesma quanto às características físico-químicas,



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS As filés de tilápia San Peter, congelada NÃO deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem proveniente de peixes recolhidos já mortos. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O produto deverá apresentar as seguintes características: - aspecto: filés SEM ESPINHAS - cor: própria - odor: característico - sabor: característico Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 - NTA 9, item 4. Todo produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. FÍSICO-QUÍMICAS: - Reação de gás sulfídrico (H<sub>2</sub>S): negativa - Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio) - Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8. Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal nº 1255 de 25/6/62, Título VII, Cap. VII, Seção I, art. 443 e 444, RIISPOA/MA. 2.3. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I. 2.4. MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-9, item 8. 2.5. TOXICOLÓGICAS: 1. Contaminantes Inorgânicos: - Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg - Chumbo: máximo 2,00 mg/kg - Cádmiu: máximo 1,00 mg/kg - Cobre: máximo 30,00 mg/kg - Zinco: máximo 50,00 mg/kg Decreto Federal nº. 55.871 de 26/03/65, Tabela II e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98. 2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre. Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS, Tabela I. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME - : abaixo de - 12°C. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. 2.8. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido conforme determinação do Informe Técnico/ ANVISA nº. 41, de 28 de julho de 2009: - 1 kg (um) quilo de tilápia em filés. 3. EMBALAGEM 3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade para 1 (um) quilo do produto. Internamente, os filés deverão estar em camadas separadas por polietileno atóxico. 3.2. Será considerado como o peso líquido, o valor indicado como tal na embalagem, de acordo com o estabelecido pela ANVISA - Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. 3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com fechamento por tiras de arquear, garantindo sua inviolabilidade, com capacidade para 10 (dez) quilos. 3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "indústria brasileira" 3- data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4- conteúdo líquido 5- condições de armazenamento 6- empilhamento máximo (na embalagem secundária) 7- número de registro do produto no órgão competente 8- carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual NOTA: A impressão do subitem 4.2.3 (data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote)



## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

poderá ser em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Salsicha de Peru tipo hot-dog Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Não será permitido o emprego de carnes provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, MAPA, Anexo IV, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria No. 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS, Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto Federal 63.526 de 01/11/68, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carne de peru e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2.2 ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCCÃO: aspecto: característico - cor: característica, sem manchas pardecintas ou esverdeadas - odor: característico textura: característica 2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) - Umidade: máximo de 65,0% p/p - Gordura: máximo de 20,0% p/p - Proteína: mínimo de 12,0% p/p - Cloreto de Sódio: máximo de 2,0% p/p A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p. Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000. 2.4. MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em





## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

10/01/01. 2.5.MICROSCÓPICAS Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana: - Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens): ausência. - Pesquisa de elementos histológicos: - Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença. - Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados. Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. 2.6.PESQUISAS Conservadores: - nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) - nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal n.º 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68. 2.9. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, com peso unitário de cada gomo entre 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas, com comprimento entre 11(onze) e 12 (doze) centímetros, com diâmetro entre 18 e 22 mm. Será tolerada a variação de PESO/MEDIDA de até 12,5% para mais, no peso unitário do produto. 2.10. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME - : entre 0 °C e 4°C. 2.11. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.11.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. 2.12. A critério da - poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento à Comissão de Licitações e Compras, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos da - , levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela às unidades educacionais. 3. EMBALAGEM 3.1. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre de 2 (dois) quilos e 3 (três) quilos do produto por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. 3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoemcolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 6 (seis) pacotes e peso líquido total de 12 (doze) quilos a 18 (dezoito) quilos do produto em peso líquido. 3.3. Embalagens primárias com capacidade para 2 (dois) quilos a 3 (três) quilos do produto e embalagens secundárias com pesos líquidos entre 12 e 18 quilos poderão ser perfilés e apresentadas pela empresa estando, porém, sujeitas à aprovação pela - 3.4. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2.Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

(nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3- data da embalagem do produto e número do lote 4- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado. 5.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 6.conteúdo líquido 7.condições de armazenamento 8.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 9.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 10.carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 11.número de registro do produto no órgão competente NOTAS: 1) A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Lingüiça fresca toscana sem pimenta Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Lingüiça fresca toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, exceto pimenta de qualquer espécie. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: A lingüiça deverá ser preparada com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Composição: - Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal. - Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais. NOTA: Não será permitida a adição de proteínas não carniças como proteína agregada. 2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente. 2.3. Características Sensoriais: - textura: característica - cor: característica - sabor: característico - odor: característico 2.4. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente. 2.4. Físico-químicas - Umidade: máximo 70,0% p/p - Gordura: máximo 20,0% p/p - Proteína: mínimo 12,0% p/p - Cálcio (base seca): máximo de 0,1% - Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000. 2.5. Microbiológicas Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.6. Microscópicas O produto não



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da - , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização. 2.7. Toxicológicas: - Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) - Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) 2.8. Peso Unitário do Produto Pacotes com 5 (cinco) quilos, com tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto. 2.9. Temperatura para entrega na DAE/DME - : entre 0°C e 4°C. 2.10. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 20 (vinte) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.10.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 (dez) dias. 2.10.2. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 3. EMBALAGEM 3.1. Acondicionamento O produto deverá ser embalado com envoltórios naturais ou artificiais, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias gláceantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente. 3.2. A embalagem primária da lingüiça deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para 5 (cinco) quilos do produto. 3.3. A embalagem secundária da lingüiça deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 4 (quatro) pacotes e peso líquido total de 20 (vinte) quilos do produto. 3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3- data da embalagem do produto e número do lote 4- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado. 5. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 6. conteúdo líquido 7. condições de armazenamento 8. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 9. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 10. carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 11. número de registro do produto no órgão competente NOTAS: 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Carne de frango moída com vegetais 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne de frango moída com vegetais, temperada, empanada, cozida e congelada (chickens com legumes). Ingredientes: carne mecanicamente recuperada de frango, farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico e corante natural de urucum, solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar,





## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

espassantes goma guar e goma xantana) farinha de arroz, vegetais congelados (milho verde, cenoura em cubos, ervilha e talo de brócolis em cubos) gordura vegetal, água, pele de frango, proteína de soja, fecula de mandioca, sal, xarope de glicose desidratado, especiarias (alho e cebola em pó). Aromatizantes naturais (óleo de salsa e oregano), estabilizantes polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: A carne de frango deverá ser preparada com carnes de frangos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Toda a carne usada na elaboração da carne de frango deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Composição: - Ingredientes Obrigatórios: carne mecanicamente recuperada de frango, farinha para empanar (farinha de frigo fortificada com ácido fólico e ferro, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico e corante natural de urucum, solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, espessantes goma guar e goma xantana) farinha de arroz, vegetais congelados (milho verde, cenoura em cubos, ervilha e talo de brócolis em cubos) gordura vegetal, água, pele de frango, proteína de soja, fecula de mandioca, sal, xarope de glicose desidratado, especiarias (alho e cebola em pó). Aromatizantes naturais (óleo de salsa e oregano), estabilizantes polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio. -NOTA: Não será permitida a adição de proteínas não carniças como proteína agregada. 2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente. 2.3. Características Sensoriais: - textura: característica - cor: característica - sabor: característico - odor: característico 2.4. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente. 2.4. Físico-químicas - Umidade: máximo 70,0% p/p - Gordura: máximo 20,0% p/p - Proteína: mínimo 12,0% p/p - Cálcio (base seca): máximo de 0,1% - Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000. 2.5. Microbiológicas Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.6. Microscópicas O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da - , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização. 2.7. Toxicológicas: - Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) - Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) 2.8. Peso Unitário do Produto Pacotes com 01 (um) quilos, com tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto. 2.9. Temperatura para entrega na DAE/DME - : entre 0°C e 4°C. 2.10. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 20 (vinte) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.10.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 (dez) dias. 2.10.2. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

produto resfriado e congelado. 2.11 Informação Nutricional: Valor energético: 318kcal; Carboidratos 28g; Proteínas 13g; Gorduras totais 17g; gorduras saturadas 4,7g; fibra alimentar 2,7g. 3. EMBALAGEM 3.1. PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem e zíper para fechamento manual. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2,5kg 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3- data da embalagem do produto e número do lote 4- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. 5. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 6. conteúdo líquido 7. condições de armazenamento 8. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 9. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 10. carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 11. número de registro do produto no órgão competente NOTAS: 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência. Juntamente com as amostras, a licitante vencedora deverá apresentar no mesmo prazo estipulado das amostras os seguintes documentos, Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura); comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo e Ficha Técnica do produto.

**DESCRIPTIVO LOTE 2 - ESTOCÁVEIS**

Açúcar refinado. Sacarose obtida do caldo de cana-de-açúcar, purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais. Deverá conter em informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20kcal, carboidratos 5g, "NÃO CONTÉM



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

GLÚTEN" EMBALAGEM: pacotes de 1kg.
Amido de milho. Em uma porção com 20g obtém um valor energético de 3%(70 kcal ) e zero de açúcares, gorduras totais e sódio, não contem glúten, Embalagem mínimo 150 gramas
ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES. Especificação: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Máximo de 12% de umidade. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidratos 40g, Proteínas 3,5g, Fibras 0,9g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 360 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada. Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo
Biscoito doce tipo maisena: composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; Pacotes com 400 gramas
Biscoito salgado, cream cracker: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal. Pacote com 400 gramas
Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pacote com no mínimo 300 gramas
Chocolate em pó 33% cacau. Chocolate em pó 33. Açúcar e cacau, informação nutricional na porção de 20g; valor energetico 72kcal; carboidratos 17g; proteínas 1,4g; gorduras totais 0,7g; gorduras saturadas 0,4g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 2g e sódio 1,3mg. não contém gluten, embalagem de no mínimo 1kg
Colorífico em pó. O Colorífico, também conhecido como colorau, tem como produto base de fubá de milho, sal, corante natural. Tempera e dá cor a arroz, risotos, bifes, frango, peixes e ensopados. Informação nutricional: Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal. Com data de validade 1 ano a partir da data de fabricação. Pacote de 500g.
Molho de tomate sache: Molho de tomate tradicional resultante da adição da polpa de tomates e condimentos; Ingredientes: tomate, cebola, sal, açúcar, amido modificado, óleo vegetal, salsa, orégano, alho e realçador de sabor glutamato monossodico. Embalados em saches confeccionados em filme para estrutura tipo stand up pouch(sup91017-P) contendo 2 kg
Farinha Láctea Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (55%), açúcar, leite em pó integral (20%), vitaminas [vitamina C (ácido áscórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio



## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

<p>(fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. Lata 400g.</p>
<p>Farinha de trigo, tradicional tipo 1: obtida do trigo, moído, limpo e desgerminado; enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalada em saco plástico transparente atóxico com 1 quilo; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega</p>
<p>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: VCT: 210 Kcal, Carboidratos 40g, Proteínas 13g, Gorduras Totais 0,9g, Gorduras Saturadas 0,3g, Fibras 13g, Sódio 0mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência Comprovação através Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada. Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo</p>
<p>Feijão preto, tipo 1: safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e misturas com outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente com 1 quilo, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega</p>
<p>Fermento em pó, químico: composto por amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, não conter glúten. com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em embalagem, hermeticamente fechada com 250gramas</p>
<p>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 3g, Gorduras totais máximo 1,0g, Gorduras Saturadas máximo 0g, 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. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência, Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do</p>





## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

<p>Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo</p>
<p>Flocos médios de aveia contem derivados de aveia, pode conter soja, trigo, cevada e centeio. Contem glúten. Validade após aberto de no mínimo 30 dias, embalagem com no mínimo 200g.</p>
<p>Flocos de milho sem açúcar INGREDIENTES: Milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 30g (3/4 DE XÍCARA): Valor Energético 118 kcal = 496 kJ (6% VD*), Carboidratos 26g (9% VD*), Proteínas 1,6g (3% VD*), Gorduras Totais 0,8g (1% VD*), Gorduras Saturadas 0,1g (1% VD*), Gorduras Trans 0g (**), Gorduras Monoinsaturadas 0,2g (**), Gorduras Poliinsaturadas 0,4g (**), Colesterol 0mg (**), Fibra Alimentar 0,3g (2% VD*), Ferro 3,5mg (25% VD*), Sódio 96mg (4% VD*), Zinco 2,0mg, (29% VD*), Vitamina C 11mg (24% VD*), Vitamina B1 0,32mg (27% VD*) Vitamina B2 0,30mg, (23% VD*), Niacina 4,0mg (25% VD*), Vitamina B6 0,32mg (25% VD*), Vitamina B12 0,60µg (25% VD*), Ácido Pantotênico 1,2mg, (24% VD*), Ácido Fólico 60µg (25% VD*) embalagem 200 gramas.</p>
<p>Leite UHT integral: Leite uht integral, embalagem tetra pak com 1 litro, validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega</p>
<p>Leite em pó integral instantâneo: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos,- Cor: branco amarelado,- Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Pacote de 400g.</p>
<p>Macarrão com ovos, tipo parafuso: massa alimentícia seca para macarronada, composta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum); isenta de sujidades, parasitas; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p>
<p>Macarrão com ovos, tipo ave maria: massa alimentícia seca para sopa, composta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum); isenta de sujidades, parasitas; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p>
<p>Milho verde, em conserva: composta por milho, água e sal, ser resultante do cozimento de grãos sãos e selecionados de milho, imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada; apresentar cor, odor e sabor característicos; validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, embaladas em latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado, contendo 2 quilos de peso drenado e 3 quilos de peso líquido.</p>
<p>Milho para pipoca pacote 500 gramas</p>



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

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 de fabricação de 12 (doze) meses. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência, Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.

Pó de café: O produto deverá estar de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n.º 277 de 22/09/05, da ANVISA/MS. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca), - Cor: castanho-claro ao castanho escuro, Odor: característico, - Sabor: característico. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 90 (noventa) dias. A embalagem primária do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, resistente, termossoldado, à vácuo, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência, Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo

Suco natural Concentrado de caju, goiaba, pêssego e uva, garrafa 500ml

Vinagre de vinho tinto ou branco: resultante da fermentação, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, material terroso e detritos animais e vegetais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em frascos plásticos, com tampa inviolável, hermeticamente fechado; com 750 ml



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**DESCRITIVO LOTE 3 - Padaria e Laticínios**

<p>Mini bolo individual 40g: O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais na massa. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.</p>
<p>Manteiga: Não contem glúten pote com 500g, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, com gordura láctea limitada a 3% m/m do teor de lipídios totais. validade de no mínimo 03 meses após a data de fabricação.</p>
<p>Pão doce tipo hot dog - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, sal, açúcar podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar um corte no sentido longitudinal para colocação de recheio - 50 gramas.</p>
<p>Requeijão cremoso não contem glúten pote com 200g, Requeijão é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, isenta de bases que não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea, conforme Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 validade de no mínimo 02 meses após a data de fabricação.</p>
<p>Margarina com sal, produto deverá conter: leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água, sal, vitaminas A, B1, B6, B12 e Selênio. Características Físico-química centesimal aproximada Lipídeos totais: mínimo de 80%, máximo de 95%; Vitamina A: no mínimo 45mcg por 10g de produto; Vitamina B1: no mínimo 0,18 mg por 10g de produto; Vitamina B6: 0,195 mg por 10g de produto; Vitamina B12: 0,36 mg por 10g de produto; Selênio: 5,1mcg por 10g de produto; Gorduras trans: 0%. Embalagem primária: potes plásticos contendo 500g de produto. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo 12 unidades. A licitante vencedora do certame deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão da qual sagrou-se vencedora, entregar uma amostra do item, na Secretaria Municipal de Educação, devidamente de acordo com as especificações dispostas no Termo de Referência, Ficha Técnica do produto. Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e</p>





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo

**Descritivo lote 4 - Hortifrutigranjeiros**

**ALHO E CEBOLA**

**DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Alho e cebola *in natura*, **SELECIONADO** conforme especificação abaixo:

ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO DA EMBALAGEM	% total de defeitos tolerados
Alho	Extra, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação,	Pacote com 500 (quinhentos) gramas	1%
Cebola	Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), sub grupo amarela (baia), vermelha ou roxa, sabor picante, suave ou doce, classe/calibre entre 3 e 4 (60 - 90 mm de diâmetro)	Pacote com 1 (um) quilo	1%

**EMBALAGEM**

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimentos, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estarem limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

**LEGISLAÇÃO**

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

Portaria n.º 242 de 17/9/1992, MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho);  
Portaria n.º 529, de 18/03/1995, MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação da cebola);  
Lei n.º 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);  
Resolução RDC n.º 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);  
Instrução Normativa, n.º 01, de 01/02/2002 - SARC (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação da uva rústica);  
Resolução RDC n.º 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);  
Instrução Normativa Conjunta n.º 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);  
Resolução RDC n.º 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002);  
Resolução RDC n.º 272, de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);  
Decreto n.º 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais)  
Resolução RDC n.º 8, de 06/03/2013 - ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).  
Resolução RDC n.º 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);  
Resolução RDC n.º 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas).

**FOLHAS (VERDURAS)**

**DESCRIÇÃO**

Hortalças de folha, *in natura*, **SELECIONADAS**, correspondendo às seguintes espécies, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs.

**RELAÇÃO DE FOLHAS DIVERSAS**

Acelga, agrião, alface, brócolis, couve, couve-flor, repolho.

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS - CLASSIFICAÇÃO PELO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA E HORTIESCOLHA - CEAGESP**

ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO	% total de defeitos tolerados
Acelga	Extra, classe de valoração A ou B, alongada ou globoso, folha grande, espessa, alongada ou ovalada, coloração externa, verde média ou clara, coloração interna creme ou amarela,	15 quilos	1%



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

	nervuras brancas.		
Alface	Extra, grupo varietal lisa, crespa, americana e romana, em cabeça ou repolhuda, coloração verde ou verde/roxa, grau de crocância alto e médio, classe independente, grau de hidratação e limpeza nº 4,	6 - 12 quilos	1%
Brócolis	Extra, ramoso ou cabeça única, pêndulo longo, com vários ramos, de coloração verde-média ou curto de coloração verde-brilhante, botões florais graúdos de coloração verde-escuro ou pequenos de coloração verde-média.	6 - 12 quilos	1%
Coentro	Extra ou especial, folhas alternas, pinadas de coloração verde-brilhante, com forte aroma.	Maço com 100 (cem) gramas	1%
Couve	Extra, grupo varietal manteiga ou manteiguinha, limbo orbicular e assimétrico, ou oval, cor verde clara, pecíolo verde ou branco esverdeada, nervura branco-esverdeada.	Até 15 quilos	1%
Orégano	Chileno, folha verdes	Maço com até 100 (cem) gramas	1%
Repolho	Extra, cabeça achatada, cônica ou redonda, folha verde ou roxo, lisa.	Até 15 quilos	1%
Salsa	Extra ou especial, portuguesa, folhas crespas ou lisas, alternas, pinadas de coloração verde-brilhante, com forte aroma.	Maço com 100 (cem) gramas	1%



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

### EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimentos, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estarem limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

### LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução Normativa, nº 01, de 01/02/2002 - SARC (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação da uva rústica);

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);

Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais)

Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 - ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrosscópicas e microscópicas).

## FRUTAS DIVERSAS

### DESCRIÇÃO

Frutas diversas, *in natura*, **SELECIONADAS** antes da entrega,, com teores de açúcar e acidez compatíveis com cada espécie, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs.

### RELAÇÃO DE FRUTAS DIVERSAS

Abacaxi pérola, Banana prata, banana nanica, caqui, goiaba, laranja lima, laranja pera, maçã nacional, mamão formosa, manga, melão, mexerica, morango, pêra nacional, uva.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS - CLASSIFICAÇÃO PELO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA E HORTIESCOLHA - CEAGESP



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM		
		Nº médio de frutos	Peso	% total de defeitos tolerados
Abacaxi Pérola	2/3 - médio	10 um	17kg	5%
Banana prata em buquê ou penca	Extra, com tamanho até classe 9, maturação sub classe 6	150 - 160 um	18 kg	1%
Banana nanica em buquê ou penca	Extra, climatizada, com tamanho até classe 9, maturação sub classe 6	150 - 160 um	18 kg	1%
Goiaba vermelha	Extra, com tamanho classe 7, subgrupo casca verde amarelada,	22- 25un	3 kg	1%
Laranja pera	Extra, classe 75, variedade pera, casca e polpa laranja	13 - 15 dz	22 kg	1%
Maçã nacional fuji ou gala	Extra, tamanho com classe/calibre 150, categoria 1	170 - 180 un	18 kg	1%
Mamão formosa	Extra, grupo varietal formosa, comprido, subgrupo 3, (maturação) classe G	6-8 um	Até 6 kg	1%
Manga Hadem/Palmer/Tommy Atkins	Extra, classe 350, subclasse polpa amarelo alaranjada	15-18 und	Até 6 kg	1%
Melancia	Extra, comum, redonda ou comprida, casca verde, polpa vermelha,		8 - 12 kg	1%
Melão Amarelo	Extra, casca amarela, polpa creme	8 - 9 und	13 kg	1%



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

Mexerica	Extra, variedade ponkan, casca laranja, polpa laranja	150 -160 und	18 kg	1%
Pêra nacional	Extra, variedades diversas, tamanho com classe C, categoria 1, casca verde amarelada, polpa amarelada	170 - 180 un	18 kg	1%

### EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimentos, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estarem limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

### LEGISLAÇÃO

Portaria n° 126, de 15/05/1981 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana);

Lei n° 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Lei n° 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC n° 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução Normativa, n° 01, de 01/02/2002 - SARC (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação da uva rústica);

Resolução RDC n° 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta n° 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC n° 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002);

Resolução RDC n° 272, de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Instrução Normativa n° 3, de 02/02/2006 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de pêra);

Instrução Normativa n° 05, de 09/02/2006 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de maçã);

Decreto n° 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais)

Instrução Normativa n° 4, de 22/01/2010 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de mamão);





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

Instrução Normativa nº 38, de 19/12/2012 - MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de manga);

Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 - ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas).

**LEGUMES, LEGUMINOSAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS**

**DESCRIÇÃO**

Hortalças de frutos, de raízes e tubérculos *in natura* **SELECIONADAS** correspondendo às seguintes espécies e híbridos, com teores de carboidrato compatíveis com cada espécie, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs.

**A) HORTALIÇAS-FRUTO:**

- 1) Abóbora seca (*Cucurbita moschata*)
- 2) Abobrinha brasileira ou italiana (*Cucurbita moschata*/ *Cucurbita pepo* var. melopepo)
- 3) Berinjela (*Solanum melongena* L.)
- 4) Chuchu (*Sechium edule* Schwartz)
- 5) Pepino comum (*Cucumis sativus* L.)
- 6) Pimentão (*Capsicum annuum* L.)
- 7) Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.)
- 8) Vagem (*Phaseolus vulgaris*)

**B) HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:**

- 1) Batata lisamarela (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)
- 2) Beterraba (*Beta vulgaris* var. conditiva)
- 3) Cenoura (*Daucus carota* L.)
- 4) Mandioquinha (*Arracacia xanthorrhiza*)

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS - CLASSIFICAÇÃO PELO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA E HORTIESCOLHA - CEAGESP**

% total de defeitos tolerados



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO DA EMBALAGEM	% total de defeitos tolerados
Abóbora cabotiá/japonesa	Extra, formato globular, casca espessa, lisa, verde escura, polpa amarelo intenso.	10 quilos	1%
Abobrinha	Extra, grupo varietal brasileira ou italiana, classe 2, cascas verde com estrias escuras/claras, verde clara e rajada, formato cilíndrico com pescoço ou cilíndrico.	18 quilos	1%
Batata	Extra, grupo varietal diversificado, classe I e II.2, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casca amarela ou vermelha sem manchas esverdeadas, polpa amarelo clara.	18 quilos	1%
Berinjela	Extra AA, grupo escuras, classe 14 ou 17, subclasse 6 ou 7.		
Beterraba	Extra A, formato globular ou cônico, casca vermelho arroxeadas.	18 - 20 quilos	1%
Cenoura	Extra, grupo varietal diversificado, classe 14 ou 18.	18 quilos	1%
Chuchu	Extra, grupo varietal diversificado, casca verde clara ou escura, classe 250, formato arredondado, ou alongado, ou pescoço curto, casca lisa.	20 quilos	1%
Mandioquinha	Extra, grupo amarela comum, Senador Amaral, branca, classe 9 ou 12, subclasse 3,		1%
Pepino	Extra, grupo varietal caipira, comum e japonês, subgrupo verde escuro, e verde	20 quilos	1%



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

	escura brilhante, classe 15.		
Pimentão	Extra A, grupo varietal quadrado, redondo ou oval, coloração verde, classe entre 10 e 15, sub grupo entre 6 e 8		
Tomate	Extra AA, variedade italiano, andrea, santa cruz, débora, caqui, grau de consistência entre 2 e 3, formatos diversos, coloração vermelha, durabilidade normal, subgrupo colorido, frutos isolados, classe entre 40 e 50	20 quilos	1%
Vagem	Extra A, grupo varietal macarrão ou manteiga, fio ausente, comprimento entre 12 e 15 cm.		

#### EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimentos, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estarem limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

#### LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Portaria nº 69, de 21/02/1995 (identidade, qualidade, acondicionamento, e embalagem da batata);

Portaria nº 553, de 15/09/1995 - MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem do tomate);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução Normativa, nº 01, de 01/02/2002 - SARC (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação da uva rústica);

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);

Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais)

Resolução RDC nº 12, de 07/03/2008 (aditivo INS 223 - metabissulfito de sódio/conservador de uvas *in natura*);

Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 - ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais);

Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrosscópicas e microscópicas).

## OVO DE GALINHA

### DESCRIÇÃO

Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, **proveniente de avicultor com inspeção oficial**, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

### INSTRUÇÃO

Deve apresentar a seguinte **classificação**:

- Cor da casca = branca ou avermelhada ou marrom;
- Peso = tipo 3 (Grande);
- Peso da dúzia = 660g;
- Peso unitário mínimo = 55g;
- Qualidade = Classe A.

### EMBALAGEM

**Primária:** embalagens / bandejas de mercado, novas com capacidade para até 30 (trinta) ovos.

**Secundária:** embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** conforme a legislação vigente.

**Nota:** registro obrigatório no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

### LEGISLAÇÃO

Lei nº 1.283, de 18/12/1950, (inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal)

Portaria nº 01, de 07/10/1981 - MA (métodos microbiológicos, físicos e químicos para controle de produtos de origem animal);

Lei nº 7.889, de 23/11/1989 (inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal - São Paulo);

Portaria nº 1, de 21/12/1990 - MAPA (normas gerais de inspeção de ovos e derivados);

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Lei nº 8.208, de 30/12/1992 (inspeção de produtos de origem animal no estado de São Paulo);

Decreto nº 36.964, de 23/06/1993 (regulamenta a Lei nº 8.208/1993 - São Paulo);

Resolução SAA/SP nº 24, de 01/08/1994 (normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal);

Resolução SAA/SP nº 12, de 19/04/1995 (altera Resolução SAA/SP nº 24/1994);



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

Portaria nº 240, de 22/05/1996 - DETEN/MS (uso de lauril sulfato de sódio/estabilizante em clara de ovo/limite).  
Portaria nº 368, de 04/09/1997 - MAA (regulamento técnico/condições higiênico-sanitárias/boas práticas de fabricação de alimentos);  
Portaria nº 685 de 27/08/1998 - SVS/MS, parcialmente revogada pela Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);  
Lei nº 10.083 de 23/09/1998 - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978 - Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (Código Sanitário do Estado de São Paulo).  
Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);  
Resolução SAA/SP nº 29, de 24/07/2002 (altera Resolução SAA/SP nº 24/1994);  
Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003 - MAPA (análises microbiológicas em produtos de origem animal e água);  
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);  
Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 (regulamento técnico/rotulagem de produto de origem animal embalado);  
Lei nº 14.148, de 21/06/2010 (altera a Lei nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992 - São Paulo);  
Resolução SAA/SP nº 43, de 13/09/2010 (boas práticas de fabricação na produção de produtos e subprodutos de origem animal);  
Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);  
Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas);  
Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);  
Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (R.I.I.S.P.O.A).

### **LEGISLAÇÃO**

Resolução nº 04 de 24/11/1988- CNS/MS (aditivos intencionais);  
Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);  
Portaria 540 de 27/10/1997 - SVS/MS (aditivos alimentares - definições, classificação e emprego);  
Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVS/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos);  
Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);  
Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);  
Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);  
Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003 (rotulagem/glúten);  
Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional);  
Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados);  
ferro e ácido fólico);  
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);  
Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);  
Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados);  
Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);



# Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

Portaria nº 153, de 19/05/2008 - INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com específica).

Portaria nº 248, de 17/07/2008 - INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido);

Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópias e microscópicas);

Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);

Resolução RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA/MS (rotulagem/lactose);

Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 - ANVISA/MS (enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico).

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS - FLVO

### 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas, as hortaliças de folhas, frutos, raízes e tubérculos devem ser **SELECIONADAS** antes da entrega, procedentes de espécies genuínas e sãs e apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observadas as especificidades da espécie, devendo:

- Estarem:
  - Inteiras;
  - Limpas;
  - Firmes;
  - Isentas de pragas;
  - Fisiologicamente desenvolvidas;
  - Isentas de odores estranhos;
  - Não se apresentarem excessivamente maduros;
- Serem frescas e sãs;
- Seleccionadas previamente a entrega;
- Maturação uniforme, com casca bem aderida;
- Terem atingido o grau de maturação, no seu perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Secretaria de Educação ;
- Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- Estarem isentas de:
  - Danos na polpa;
  - Podridões;
  - Substâncias terrosas;
  - Sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa;
  - Parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);
  - Umidade externa anormal;





## **Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**

ESTADO DE SÃO PAULO

**Cidade dos Romeiros**

- Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
- Odores e sabores estranhos;
- Enfermidades.
- Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, das unidades do total entregue.

### **2. ANÁLISES LABORATORIAIS**

Durante a vigência do contrato poderão ser solicitadas análises laboratoriais comprovando as características físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas e toxicológicas, quando solicitado para os alimentos estocáveis, especialmente se houver ocorrência de doença transmitida por alimentos (DTA), cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**3..OUTRAS DETERMINAÇÕES** físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, poderão ser solicitadas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**4. DATA DE FABRICAÇÃO:** poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/validade com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento a Secretaria de Educação, quando da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades atendidas.

### **5. HIGIENE**

A empresa produtora e/ou distribuidora, participante do certame licitatório deverá apresentar documento original emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária local, considerando as orientações da Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993, Portaria nº 326/MS/SVS, de 30 de julho de 1997, Resolução ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002, Consulta Pública nº 45, de 20 de maio de 2002 e Portaria CVS/SP nº 05, de 09 de abril de 2013.

### **6. DOCUMENTO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE**

Cópia reprográfica autenticada de registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União, dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolado **ou** Registro Definitivo de Rótulo do Produto de origem animal, quando for o caso.

### **7. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS:**

A avaliação da qualidade dos produtos, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Edital, serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que a Secretaria de Educação julgar necessário, através da análise das amostras colhidas.

**7.1.** Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida a qualquer tempo. Deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 5 (cinco)



## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

dias úteis, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

7.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

7.3. Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto visando análise laboratorial, serão observados os seguintes procedimentos:

7.3.1. Colheita de amostras e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para um laboratório sendo que, no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma.

7.3.2. Caso o fornecedor ou seu representante legalmente constituído não compareça à colheita de amostras esta será efetuada na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o Termo de Colheita de Amostras - T.C.A. ou documento correspondente.

O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal no ato da colheita de amostras implicará na aceitação dos procedimentos adotados pela Secretaria de Educação.

7.4. A avaliação da qualidade do produto efetuada pela Secretaria de Educação, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

8.1. **LOCAL:** As entregas deverão ser efetuadas entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, pontos facultativos municipais, conforme cronograma a ser apresentado, no horário entre 08hs00min e 15hs00hs, nos endereços das unidades atendidas pela Secretaria de Educação, relacionadas abaixo e em qualquer outro local que vier a ser determinado, dentro do município de Pirapora do Bom Jesus. Durante o período de férias e recesso escolar haverá suspensão de fornecimento, salvo a última semana de janeiro e a última semana de julho.

### 8.2. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA:

8.2.1. Com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência a entrega do produto, a Secretaria de Educação passará a empresa licitante, a programação semanal da quantidade a ser fornecida e entregue em cada unidade de atendimento, a fim de que possa providenciar o produto.

8.2.2. Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações referentes a data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

8.2.3. No rótulo da embalagem **primária**, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

8.2.4. O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função da quantidade individual de cada embalagem.

8.2.5. Será considerada imprópria e recusada a embalagem primária e/ou secundária defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

8.2.6. Os produtos a serem entregues deverão ser correspondentes aos indicados neste Edital, com validade sem variação para cada tipo de alimento.

8.2.7. A Secretaria de Educação fornecerá também, um arquivo em PDF com a imagem das Guias de Remessa para a realização das entregas e das entregas eventualmente não realizadas nas unidades de atendimento, bem como, das reposições referentes a devoluções.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

8.2.8. Em caso de entregas incompletas, considerando a quantidade programada pela Secretaria de Educação, a quantidade total, será devolvida, implicando em penalidade aplicável.

8.2.9. A data efetiva da entrega deverá ser informada a Secretaria de Educação por correio eletrônico, no formato "DD/MM/AAAA".

8.2.10. Nas guias de remessa a ser enviadas por meio eletrônico pela Secretaria de Educação serão fornecidas as seguintes informações:

- Número da guia;
- Data de emissão;
- Nome da unidade;
- Endereço completo da unidade;
- Data da entrega;
- Relação dos produtos;
- Quantidade de cada produto;
- Unidade do produto;
- Campo para o "atesto do recebimento" com:
  - Data,
  - Horário,
  - **Nome** e assinatura de quem recebeu os alimentos;
  - Documento de identificação;
  - Carimbo da unidade
  - Nome do motorista que entregou;
  - Placa do veículo que transportou os alimentos.

8.2.11. A data de entrega estipulada na guia de remessa deverá ser cumprida na sua integralidade, não podendo a contratada, alterar a data de entrega, sob pena de sofrer a penalidade aplicável.

8.2.12. As Guias de Remessa fornecidas por meio eletrônico deverão ser impressas pela empresa contratada em papel sulfite A4 (branco), em três vias, sendo uma via para a unidade que está recebendo, uma via para comprovar o recebimento e que deverá ser entregue nesta Secretaria de Educação, à Rua José Bonifácio, 95 - Centro- Pirapora do bom Jesus, e uma via que ficará em poder da Contratada.

8.2.13. As guias de remessa deverão ser apresentadas de acordo com o cronograma, na mesma ordem em que forem enviadas, em ordem crescente de numeração.

8.2.14. Para comprovar a execução da entrega, a empresa contratada deverá solicitar a quem receber os alimentos na unidade que, assine duas vias da guia de remessa, identificando claramente o nome da pessoa que recebeu a data do recebimento e o número do registro empregatício (RE) e a aposição do carimbo da unidade.

8.2.15. É responsabilidade de a empresa contratada emitir documento fiscal hábil, que possibilite o transporte dos produtos legalmente dentro da cidade de Pirapora do Bom Jesus/SP.

8.2.16. É de responsabilidade da empresa contratada manter um sistema de rastreamento dos itinerários a serem percorridos, para eventual apuração de prejuízos causados às unidades atendidas, no qual seja possível a identificação, no mínimo, dos seguintes dados:

- a. Veículo que transportou os produtos;
- b. Motorista do veículo;



## **Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**

ESTADO DE SÃO PAULO

**Cidade dos Romeiros**

- c. Unidade atendida;
- d. Produtos que apresentaram não-conformidades;
- e. Tipo de não conformidades ocorridas (danos, diferença de quantidade, embalagem inadequada e outros);
- f. Marca/fabricante;
- g. Outras informações pertinentes ao momento.

### **8.3. DO TRANSPORTE E CARREGADOR:**

**8.3.1.** Os produtos deverão ser transportados em veículos em condições que preservem as características e a qualidade dos mesmos, especificadas em Edital. Os veículos deverão estar em acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/1997 da SVS/MS e as Portarias CVS/SP 15/1991 e 18/2008 e 05/2013.

**8.3.2.** A contratada deverá manter uma listagem atualizada com nome e RG dos seus funcionários, os quais efetivamente realizarão as entregas para as unidades atendidas e deverá ser disponibilizada permanentemente à Secretaria de Educação. Em caso de alteração, está deverá ser comunicado Secretaria de Educação

### **8.4. DOS ESCLARECIMENTOS QUANTO AOS PRODUTOS:**

As dúvidas, esclarecimentos e questionamentos deverão ser direcionados junto ao administrador do contrato na Secretaria de Educação.

## **9. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE O PERÍODO CONTRATUAL**

**9.1.** A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que a Secretaria de Educação julgar necessário.

A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação técnica e sensorial e a análise laboratorial quando julgar necessário. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente. Caso as características básicas e/ ou a qualidade do produto não correspondam às exigências descritas em edital, o alimento será devolvido, a qualquer tempo, e, a empresa deverá substituí-la, sem qualquer ônus para a esta municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

**9.2.** Por critério da Secretaria de Educação poderão ser efetuadas análises laboratoriais, ficando a cargo da empresa licitante, o eventual custo das mesmas.

**9.3.** Na avaliação efetuada pela Secretaria de Educação serão consideradas tanto as informações contidas na rotulagem do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades atendidas.

## **10. DA INSPEÇÃO**

**10.1.** A inspeção das características básicas do produto será realizada pelo responsável no recebimento na unidade de atendimento, no ato da entrega do produto.

**10.1.2.** Além das características básicas descritas neste Edital, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).

**10.2.** Os procedimentos adotados para a coleta de amostras pela Secretaria de Educação, visando a verificação do peso líquido obedecem à Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

10.3 Relação das unidades escolares.

ENDEREÇO DOS LOCAIS DE ENTREGA

<b>EMREIF BENEDITO PROCÓPIO MISSÉ</b>	<b>4131-0423</b> Estrada Francisco Missé, s/nº Ponunduva
<b>CMM AMIGO REAL</b>	<b>4131-1689</b> Rua Dercy Lourenço, 100 Itaquara Park
<b>EMEE VEREADOR LUIZ CARLOS DOMINGUES</b>	<b>4131-1818</b> Estrada do Morro Branco, 502 Morro Branco
<b>EMEI CASA DA ESPERANÇA</b>	<b>4131-2423</b> Rua Dercy Lourenço, 110 Itaquara Park
<b>EMEIF HORÁCIO DA ROCHA</b>	<b>4131-5022</b> Rua Orlando Bucci, 137 Payol I
<b>CMM BENEDITA APARECIDA DOS SANTOS</b>	<b>4131-2137</b> Av. Alaor Viegas, 420 Jardim Bom Jesus
<b>EMEIF MESTRA CHIQUINHA</b>	<b>4131-1456</b> Avenida Jundiaí, s/nº Vila Nova
<b>EMEIF PAULINA KOCKX</b>	<b>4131-3736</b> Rua João Porcino de Oliveira 20 Green Hills
<b>CCH PADRE AGOSTINHO DAMEN</b>	<b>4131-1672</b> Rua São Benedito, 28 Vila Nova
<b>EMEI DOM ALDERICO LAMBRECHTS</b>	<b>4131-2293</b> Rua João Antonio da Silva, 196 Jd. Bom Jesus
<b>CMM CAIO BRUNO GUARINO</b>	<b>4131-2075</b> Rua Honorato Missé, 135 Parque Payol II



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

<b>CMM PROF MARINA ANTONIA DOMINGUES BRANCO</b>	<b>4131-1277</b> Rua Santa Cruz, 01 Centro
<b>EMEF SENHOR BOM JESUS</b>	<b>4131-2442</b> Praça dos Poderes Municipais, s/n° Centro
<b>EMEF NERCY AMÉLIA MARTELINE DAHER</b>	<b>4131-1202</b> Rua Aloisio de Azevedo, 100 Vila Nova
<b>EMEF MARIA APARECIDA BERALDO GALLO</b>	<b>4131-1520</b> Rua Carmo Vieira, 1200 Jd. Bom Jesus
<b>EMEF PADRE CHICO</b>	<b>4131-1208</b> Rua Honorato Missé s/n, Parque Payol 1
<b>EMEF RENATO TONOLLI BRITO PEDRO</b>	<b>4131-1190/ 4131-3846</b> Rua Orlando Bucci, 71 Payol I

**LOTES COM VALORES REFERENCIAIS**

**Lote 01 - Perecíveis (VALOR GLOBAL DE REFERÊNCIA: R\$ 1.538.470,23)**

<b>Item</b>	<b>Produto</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant.</b>	<b>Vr.Unt.</b>	<b>Vr.Total</b>
<b>01</b>	Carne bovina sem osso-cortada em cubos IQF	Quilos	2.288	54,54	124.796,67
<b>02</b>	Carne moída a partir de acém ou paleta resfriada	Quilos	9.179	51,60	473.691,47
<b>03</b>	Peito de Frango sem osso e sem pele em iscas	Quilos	11.325	34,61	391.958,25
<b>04</b>	Patinho em iscas/tiras - IQF	Quilos	1.409	58,44	82.341,96
<b>05</b>	Filé de tilápia congelada	Quilos	364	57,84	21.054,48
<b>06</b>	Salsicha de Peru tipo hot-dog	Quilos	7.835	22,26	174.407,10
<b>07</b>	Linguiça fresca toscana sem pimenta	Quilos	5.975	39,65	236.908,75





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

08	Carne de frango moída com vegetais	Quilos	685	48,63	33.311,55
----	------------------------------------	--------	-----	-------	-----------

**Lote 02 - Estocáveis (VALOR GLOBAL DE REFERÊNCIA: R\$ 3.276.341,56)**

Item	Produto	Unidade	Quant.	Vr.Unt.	Vr.Total
01	Açúcar refinado especial	Pct de 1kg	16.124	6,38	102.871,12
02	Amido de milho	Emb 150g	13.108	8,45	110.762,60
03	Arroz agulhinha tipo 1	Pct de 5kg	8.050	31,61	254.460,50
04	Biscoito doce tipo maisena	Pct de 400g	22.380	6,71	150.169,80
05	Biscoito salgado - cream cracker	Pct de 400g	11.900	6,22	74.018,00
06	Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite	Pct de 300g	14.000	10,93	153.020,00
07	Chocolate em pó 33% cacau	Pct de 1kg	6.000	52,86	317.160,00
08	Clorifico em pó	Pct de 500g	2.100	9,08	19.068,00
09	Molho de tomate	Sachê 2kg	7.936	19,84	157.450,24
10	Farinha Láctea	Latas de 400g	1.300	30,44	39.572,00
11	Farinha de trigo, tradicional tipo 1	Pct de 1kg	4.400	5,76	25.344,00
12	Feijão Carioca tipo 1	Pct de 1kg	17.500	13,25	231.875,00
13	Feijão preto tipo 1	Pct de 1kg	5.400	13,90	75.060,00
14	Fermento quimico em pó	Potes com 250g	2.610	8,40	21.924,00
15	Fubá de milho	Pct de 500g	18.496	5,25	97.104,00
16	Flocos médios de aveia	emb com 200g	2.310	6,89	15.915,90
17	Flocos de milho sem açúcar	Emb 200g	2.700	30,77	83.079,00
18	Leite UHT integral	emb tetra park c/ 1 lt	68.550	7,57	518.923,50
19	Leite em pó integral e instantâneo	Pct 400g	9.500	20,28	192.660,00
20	Macarrão com ovos tipo parafuso	Pct com 500g	32.900	5,43	178.647,00
21	Macarrão com ovos tipo ave maria	Pct com 500g	6.000	6,08	36.480,00
22	Milho verde em conserva	Lata de	600	39,03	23.418,00



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Cidade dos Romeiros**

		2kg(drenado)			
23	Milho para pipoca	Pct 500g	1.600	7,67	12.272,00
24	óleo de soja comestível	Frasco 900ml	3.000	16,11	48.330,00
25	Pó de café	Pct 500g	5.200	25,90	134.680,00
26	Sal refinado iodado	Pct de 1kg	4.460	2,83	12.621,80
27	Suco natural Concentrado de cajú, goiaba, pêssego e uva	Garrafa com 500ml	15.150	8,87	134.380,50
28	Vinagre de vinho branco ou tinto	Frasco com 750ml	8.742	6,30	55.074,60

**Lote 03 - Padaria e Laticínios (VALOR GLOBAL DE REFERÊNCIA: 1.105.747,61)**

Item	Produto	Unidade	Quant.	Vr.Unt.	Vr.Total
01	Bolinho individual 40g - sabores diversos	40G	88.100	2,96	260.776,00
02	Manteiga 500g	500G	4.660	40,36	188.077,60
03	Pão doce tipo hot dog 50g	KG	15.113	39,77	601.044,01
04	Requeijão cremoso	Pote 200g	5.240	10,09	52.871,60
05	Margarina 500g	Pote 500g	255	11,68	2.978,40

**Lote 04 - Hortifrutigranjeiros (VALOR GLOBAL DE REFERÊNCIA: 3.151.011,33)**

Item	Produto	Unidade	Quant.	Vr.Unt.	Vr.Total
01	Alho	kg	882	38,02	33.533,64
02	Cebola	kg	1.761	6,77	11.921,97
03	Acelga	kg	1.492	10,40	15.516,80
04	Agrião	kg	851	20,08	17.088,08
05	Alface	kg	5.965	9,89	58.993,85
06	Brócolis	kg	6.428	16,07	103.297,96
07	Coentro	kg	853	24,40	20.813,20
08	Couve	kg	2.983	10,22	30.486,26
09	Couve flor	kg	818	11,60	9.537,88
10	Manjericão	kg	542	32,66	17.701,72
11	Orégano	kg	552	32,30	17.829,60



## Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus

ESTADO DE SÃO PAULO

Cidade dos Romeiros

12	Repolho	kg	2.983	8,29	24.729,07
13	Salsa	kg	1.761	18,20	32.050,20
14	Abacaxi pérola	kg	6.444	7,37	47.492,28
15	Banana prata	kg	18.708	6,81	127.401,48
16	Banana nanica	kg	21.939	6,55	143.700,45
17	Caqui unidade	unidade	12.060	2,82	34.009,20
18	Goiaba vermelha	kg	3.741	9,21	34.454,61
19	Laranja pera - unidade	unidade	24.120	2,22	53.546,40
20	Maçã Nacional fuji ou gala	kg	22.449	10,35	232.347,15
21	Mamão formosa	kg	5.274	8,42	44.407,08
22	Manga Hadem/Palmer/Tommy Atkins	kg	10.966	9,46	103.738,36
23	Melancia	kg	12.236	6,26	76.597,36
24	Melão Amarelo	kg	6.202	8,04	49.864,08
25	Mexerica	kg	11.224	10,17	114.148,08
26	Pêra nacional	kg	11.224	12,95	145.350,80
27	Abóbora cabotiá/japonesa	kg	11.822	6,67	78.852,74
28	Abobrinha	kg	10.714	6,28	67.283,92
29	Batata inglesa	kg	41.334	6,52	269.497,68
30	Beterraba	kg	7.071	6,92	48.931,32
31	Cenoura	kg	22.442	8,04	180.433,68
32	Mandioquinha	kg	15.594	17,51	273.050,94
33	Chuchu	kg	21.756	5,75	125.097,00
34	Pimentão	kg	936	13,71	12.832,56
35	Tomate	kg	18.801	10,34	194.402,34
36	Vagem	kg	7.739	18,75	145.106,25
37	Ovo de galinha - grande	dúzia	15.590	9,94	154.964,60



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

ANEXO II - MODELO DE FORMULÁRIO DE PROPOSTA COMERCIAL

A

Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus

PREGÃO ELETRÔNICO N° 011/2022

OBJETO: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

LICITANTE:			
END. COMERCIAL:			UF:
CEP:	FONE/FAX:	CONTATO:	
INCR. ESTADUAL:		CNPJ:	
DATA:	VALIDADE DA PROPOSTA:	PRAZO DE ENTREGA:	
E-MAIL:			

Lote n° \_\_\_\_\_

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO/MARCA	Vr. Unit.	Vr. Total
01	...	.....	.....	.....
02				
03				
...				

Total do Lote n° \_\_\_\_ R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Total da Proposta R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

**ANEXO III - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO**

**AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 011/2022.**

**PROCESSO N° 0760/2022.**

OBJETO: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

FORNECEDOR: \_\_\_\_\_  
C.N.P.J: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ FONE: FAX: \_\_\_\_\_  
INSCRIÇÃO ESTADUAL: \_\_\_\_\_

Vimos por meio deste, autorizar a empresa acima mencionada, do objeto supracitado, do certame licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico n° 011/2022**, a fornecer o \_\_\_\_\_ descrito no Anexo I, Termo de Referência e na proposta.

**PRAZO DE ENTREGA: Conforme edital (Termo de Referência)**

**LOCAL DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ Pirapora do Bom Jesus - SP**

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: até 15 (quinze) dias**

\_\_\_\_\_  
**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
**Secretaria Municipal (Pasta Requerente)**



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO PARA LICITAR E CONTRATAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022

PROCESSO Nº 0760/2022.

OBJETO: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

A

Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus

DECLARAÇÃO

A (nome da Empresa), sediada na (endereço completo), vem por meio desta, declarar que não está enquadrada em nenhum dos itens que vedam a sua participação nesta licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome do signatário:

Cargo:

Identidade:

CPF:





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022.

PROCESSO Nº 0760/2022.

**OBJETO:** Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

A

Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus

**DECLARAÇÃO**

A (nome da Empresa), sediada na (endereço completo), vem por meio desta, declarar sob as penalidades cabíveis, não manter no quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, e não ter, tampouco, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome do signatário:

Cargo:

Identidade:

CPF:



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022

PROCESSO Nº 0760/2022.

**OBJETO:** Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

A

Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus

**DECLARAÇÃO**

A (denominação da licitante), por intermédio de seu representante legal, apresenta a Vossa Senhoria a documentação referente á licitação em epigrafe e declara que atende todos os requisitos de habilitação, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome do signatário:

Cargo:

Identidade:

CPF:



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A

Prefeitura de Pirapora do Bom Jesus  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2022  
PROCESSO Nº 0760/2022.

**OBJETO:** Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, que estou (amos) sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome do signatário:

Cargo:

Identidade:

CPF:



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

ANEXO VIII - MINUTA DA ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° \_\_\_\_/2022  
PREGÃO ELETRÔNICO N° 011/2022  
PROCESSO N° 0760/2022  
VALIDADE: 12 (doze) meses

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA DO BOM JESUS E A EMPRESA ....., VISANDO o Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, PELO PERÍODO DE 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I

**PREÂMBULO**

Pela presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, de um lado o Município de Pirapora do Bom Jesus, inscrito no CNPJ sob n.º ....., com sede à Praça dos Poderes Municipais, 57 - Centro - Pirapora do Bom Jesus SP., neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal, brasileiro, casado, portador do RG n.º ..... e do CPF n.º ....., residente e domiciliada na Rua ....., n.º. ...., Bairro ..... - Pirapora do Bom Jesus - SP - CEP: 06550-000, e a empresa ....., inscrita no CNPJ sob o n.º ....., com sede à ....., Bairro....., CEP n.º ....., devidamente representada por ....., inscrita no RG. n.º ..... e CPF n.º .....adjudicatária, **Pregão Eletrônico para Registro de Preços n.º 011/2022**, doravante denominada **DETENTORA**, resolvem registrar os preços, com integral observância das Lei Federal n.º 8.666 e alterações posteriores, Lei n.º. 10.520/2002 e demais normas regulamentares aplicáveis em vigor, bem como do Edital de Pregão nos autos do Processo em epígrafe e mediante cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O objeto da presente ATA é o Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA - VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO FORNECIMENTO DO OBJETO**

3.1. O fornecimento do produto registrado nesta Ata será solicitado através da Autorização de Fornecimento emitido pela Secretaria requisitante, de acordo com o modelo anexo no edital, que será



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

juntado à Nota Fiscal, com as especificações descritas no Termo de Referência.

**CLÁUSULA QUARTA - DA ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO E DO PRAZO**

4.1. A entrega deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da autorização de fornecimento a ser entregue Ponto a Ponto nas Unidades Escolares.

4.1.2. A contagem do prazo de entrega terminará com o recebimento dos materiais no local indicado, conforme solicitação expedida pela Secretaria Municipal requisitante.

4.1.3. Se o prazo de entrega coincidir com o dia em que a Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus não tenha atendimento ao público, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

**CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES**

5.1. Os valores ajustados são os abaixo registrados de acordo com a Proposta apresentada pela licitante.

Lote(s):

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO/MARCA	VR. UNIT.	VR. TOTAL
01	...	...	...		
02	...	...	...		
03	...	...	...		
...	...	...	...		

VALOR TOTAL : \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**6. DA FORMA DE PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias corridos, mediante apresentação de cada Nota Fiscal, devidamente atestada pela Secretaria de requisitante.

6.1.1. No corpo da Nota Fiscal deverá estar devidamente discriminado os seguintes dizeres:

*"Ata de Registro de Preços nº .../2022.*

*Pregão Eletrônico nº 011/2022.*

*Processo nº 0760/2022.*

*Objeto: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de*



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

*fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.Registro de Preços para futura e eventual fornecimento de Alimentos Estocáveis, Perecíveis, Produtos de Higiene e Hortifrutigranjeiros, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência - anexo I.*

6.2. Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida á licitante para as devidas correções.

6.2.1. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo de pagamento fluirá a partir de sua reapresentação.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES**

### **7.1. Da Detentora**

7.1.1. Comunicar à Secretaria requisitante previamente qualquer ocorrência anormal, que impeça o fornecimento do objeto.

7.1.2. Manter as mesmas condições de habilitação.

7.1.3. Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

7.1.4. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o produto fornecido, bem como pelo seu transporte até o local determinado para sua entrega.

### **7.2. Do Município**

7.2.1. Prestar à Licitante vencedora todos os esclarecimentos necessários para a execução da Ata de Registro de Preços.

7.2.2. Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados.

## **CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO**

8.1. Não obstante o fato de a vencedora ser a única e exclusiva responsável pelo fornecimento do objeto desta Ata de Registro de Preços, o Município, através de sua própria equipe ou de propositos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

## **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida nas seguintes condições:





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

- 9.1.1. Persistência de infrações após a aplicação das multas previstas no Art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02.
- 9.1.2. Manifesta impossibilidade por parte da Contratada de cumprir as obrigações assumidas pela ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado.
- 9.1.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pelo Município.
- 9.1.4. Demais hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93, bem como desta Ata.
- 9.1.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da Contratada.
- 9.1.6. Inobservância da boa técnica na execução dos fornecimentos.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO**

10.1. Será competente o Foro da Comarca de Santana do Parnaíba que as partes elegem para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento da presente Ata.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1. O Município não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços.

11.2. Todos os prazos constantes desta Ata serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

11.3. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei Federal n.º 8.666/93.

E, por estarem justas e contratadas, firmam a presente Ata, em 3 (três) vias, perante as testemunhas abaixo indicadas, por todos os fins e efeitos de direito.

Pirapora do Bom Jesus, ..... de ..... de 2022.

---

.....  
**PREFEITO**

---

**DETENTORA  
REPRESENTANTE LEGAL**



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
1-  
Rg.

\_\_\_\_\_  
2-  
Rg.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**ANEXO IX**  
**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_

CONTRATADO: : : \_\_\_\_\_

ATA Nº ( DE ORIGEM): : \_\_\_\_\_

OBJETO: Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*) \_\_\_\_\_

**Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:**

1. Estamos CIENTES de que: a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

b) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

c) Qualquer alteração de endereço - residencial ou eletrônico - ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Data de Nascimento: \_ / \_ / \_\_\_\_  
Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_  
E-mail institucional: \_\_\_\_\_  
E-mail pessoal: \_\_\_\_\_  
Telefone(s): \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

**Pelo CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Data de Nascimento: \_ / \_ / \_\_\_\_  
Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_  
E-mail institucional: \_\_\_\_\_  
E-mail pessoal: \_\_\_\_\_  
Telefone(s): \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Data de Nascimento: \_ / \_ / \_\_\_\_  
Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_  
E-mail institucional: \_\_\_\_\_  
E-mail pessoal: \_\_\_\_\_  
Telefone(s): \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

**ANEXO X - CADASTRO DO RESPONSÁVEL**

**CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus.

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_.

**ATA:** \_\_\_\_/2022

**OBJETO:** Registro de preço para contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de fornecimento de Insumos perecíveis, estocáveis, hortifrutigranjeiros e Padaria/Laticínios, a serem utilizados na Merenda Escolar pelo período de 200 dias letivos, com entrega ponto a ponto em veículos apropriados, conforme Termo de Referência- Anexo I.

**NOME:** Dany Wilian Floresti

**CARGO:** Prefeito Municipal

**RG:** 27.788.795

**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_.

**TELEFONE:** (11) \_\_\_\_\_.

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_.

**Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP**

**NOME:** Marcelo Pontes Leite

**CARGO:** Diretor de Licitações e Contratos

**ENDEREÇO:** Praça dos Poderes Municipais, 57, Centro

**TEL/FAX:** (11) 4131-9197 - 4131-1044

**E-MAIL:** [licitacoes.pirapora@gmail.com](mailto:licitacoes.pirapora@gmail.com)

Pirapora do Bom Jesus, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2022.

**MARCELO PONTES LEITE**

**Diretor de Licitações e Contratos**

**DANY WILIAN FLORESTI**

**Prefeito Municipal**



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Cidade dos Romeiros

**ANEXO XI**  
**DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS A DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS**

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro (amos), na qualidade de responsável (is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro (amos), na qualidade de responsável (is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL E DATA:**

**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)





**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

**ANEXO XII - MODELO DEMONSTRATIVO**

A verificação da boa situação financeira do interessado, será feita mediante apuração de indicações contábeis a seguir:

- **Liquidez Geral: Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo**  
$$\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível Longo Prazo}} = \text{ou} > 1,00$$

**Observações:**

Não serão aceitas fórmulas alternativas, face à necessidade de uniformização evitando, com isso, diversas interpretações.

A Prefeitura reserva-se o direito de reclassificar as contas, se necessário, de acordo com a Legislação vigente.

O presente anexo facilitará a análise do Balanço pela CPL.

As empresas que não atingirem os índices indicados serão desclassificadas.



**Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus**  
ESTADO DE SÃO PAULO  
**Cidade dos Romeiros**

**ANEXO XIII - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**

Aos \_\_ (\_\_\_\_) dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2022, compareceu nesta Prefeitura Municipal de Pirapora do Bom Jesus, o Sr.(a) \_\_\_\_\_, RG: \_\_\_\_\_, representante da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, efetuou Visita Técnica Nas Unidades Escolares, tomou conhecimento das condições gerais e tem perfeito conhecimento das dificuldades técnicas existentes para a realização do Objeto do Pregão Eletrônico 011/2022.

O presente documento foi lavrado em duas (02) vias de igual teor.

Pirapora do Bom Jesus, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Dolores de Oliveira  
Secretária Municipal de Educação

\_\_\_\_\_  
Responsável da Empresa  
(Nome Completo e Assinatura)

OBS: Até 17/05/2022 às 09:00 horas.