



# Edital

## **Edital de Licitação nº 076/2023**

Tipo de Licitação: “**Menor Valor Unitário**”

Processo Administrativo nº 893/2023

Modalidade **Pregão Eletrônico nº 066/2023 – SRP**

A Prefeitura Municipal de Itirapina, Estado de São Paulo, torna público que se acha aberta no Paço Municipal, situada à Avenida 01, nº 106, Centro, Itirapina/SP, o processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 066/2023**, julgamento será o de **Menor Valor Unitário**, originário do **Processo Administrativo nº 893/2023**, que será regida por este Edital e pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com alteração introduzida; Decreto Municipal nº 2.793, de 26 de setembro de 2013; Decreto Municipal nº 3.711, de 12 de abril de 2021 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

### **1. DO OBJETO**

**1.1. A presente licitação tem por objeto o *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.***

**1.2. Todos os atos serão disponibilizados no Site Municipal: <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, no Diário Oficial Municipal: <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itirapina> e na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br>.**

**1.3. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado pelo Decreto Municipal nº 3.990, de 04 de janeiro de 2023, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BLL Licitações", constante da página eletrônica da BLL – Licitações Públicas, no endereço [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)**

### **2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO VALOR ESTIMADO**

**2.1. Todas as especificações do objeto estão contidas no *Anexos I – Termo de Referência*, parte integrante deste edital.**

### **3. DO VALOR ESTIMADO**

**3.1. Em conformidade com o disposto nos Acórdãos nº 1888/2010 e 2080/2012 do TCU – Plenário, não será divulgado o valor unitário de referência para contratação, disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes somente após a fase de lances.**



#### **4. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

##### **4.1. Quanto aos Esclarecimentos:**

**4.1.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, por meio eletrônico, na página eletrônica BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br> e nos e-mails:

[cozinhacentral@itirapina.sp.gov.br](mailto:cozinhacentral@itirapina.sp.gov.br) / [hospcoz1@itirapina.sp.gov.br](mailto:hospcoz1@itirapina.sp.gov.br)

[educacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:educacao@itirapina.sp.gov.br) / [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br), [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br) e [licitacao6@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao6@itirapina.sp.gov.br)

**4.1.2.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do termo de referência.

**4.1.3.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

##### **4.2. Quanto às Impugnações:**

**4.2.1.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, por meio eletrônico, na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br> e nos e-mails:

[cozinhacentral@itirapina.sp.gov.br](mailto:cozinhacentral@itirapina.sp.gov.br) / [hospcoz1@itirapina.sp.gov.br](mailto:hospcoz1@itirapina.sp.gov.br)

[educacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:educacao@itirapina.sp.gov.br) / [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br), [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br) e [licitacao6@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao6@itirapina.sp.gov.br).

**4.2.2.** A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do termo de referência, decidir sobre a impugnação no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.

**4.2.3.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**4.2.4.** Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

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

**4.4.** Todos os atos serão disponibilizados no Site Municipal: <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, no Diário Oficial Municipal: <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itirapina> e na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br>.

#### **5. DOS ANEXOS**

**5.1.** Fazem parte integrante deste edital os 09 (nove) documentos anexos, listados abaixo, que servirão de estudos e análises para a apresentação da proposta:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

- Anexo I – Termo de Referência,
- Anexo II – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- Anexo III – Declarações De Habilitação;
- Anexo IV – Dados Contratuais;
- Anexo V – Recibo de Retirada de Edital;
- Anexo VI – Minuta da Ata de Registro;
- Anexo VII – Termo De Ciência E De Notificação;
- Anexo VIII – Declaração De Documentos À Disposição Do TCE-SP;
- Anexo IX – Cadastro Do Responsável.

### 6. DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL.

6.1. Local: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) .

6.2. Início de Retirada de Edital: 21 de setembro de 2023.

6.3. Recebimento de Propostas até: 05 de outubro de 2023 – Horas: 08h 10min.

6.4. Abertura e Análise das Propostas: 05 de outubro de 2023 – Horas: 08h 11min.

6.5. Início dos lances: 05 de outubro de 2023 – Horas: 08h 15min.

6.6. Será informado via chat o horário do início da fase de lances.

6.7. A **sessão pública** terá seu término às 17h00min (se necessário), e ainda, das 12h00min até às 13h30min para almoço (se necessário).

6.8. A sessão **poderá se estender** para os dias seguintes (se necessário).

### 7. PARTICIPAÇÃO

7.1. As empresas poderá demonstrar interesse em participar do certame, encaminhando digitalizado o **Anexo V - Recibo de Retirada de Edital**, por meio do e-mail: [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br), [licitacao6@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao6@itirapina.sp.gov.br) e [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br).

7.2. Será Vedada a Participação de Empresa:

7.2.1. Com falência decretada.

7.2.2. Cujo servidor, dirigente do órgão ou responsável pela licitação tenha participação direta ou indireta com o licitante.

7.2.3. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

7.2.4. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, punidas nos termos do artigo 87, IV da Lei Federal nº 8.666/93.

7.2.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei nº 9.605/98.

7.2.6. Empresas punidas pela Prefeitura Municipal de Itirapina, com suspensão temporária para licitar ou contratar, nos termos do art. 87, III da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

7.2.7. Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

7.2.8. Empresas que **não possuam ramo de atividade pertinente e compatível ao objeto desta licitação**, que atenderem a todas às exigências a respeito da habilitação.

7.3. Condições Obrigatórias Para a Participação das Empresas:



**7.3.1.** Em recuperação judicial, que apresentem o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, junto a Qualificação Econômica – Financeira, na habilitação.

## **8. CREDENCIAMENTO**

**8.1.** Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

**8.2.** 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.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

**8.3.** Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BLL Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 18h00 (horário de Brasília) através dos canais informados no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

## **9. DA PARTICIPAÇÃO / PROPOSTAS / LANCES**

**9.1.** A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), opção “Login”, “Licitação Pública” e “Sala de Negociação”.

**9.1.1.** As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

**9.2.** 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.

**9.3.** 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 prejuízo dos atos realizados.

**9.3.1.** 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.

**9.4.** Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

**9.5.** 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.bll.org.br](http://www.bll.org.br), que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

## **10. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**10.1.** O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.



**10.2.** As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

**10.3.** Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

**10.3.1.** Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

**10.3.2.** Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **“Menor Valor Unitário”**.

**10.4.** Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações de Marca e inserir Ficha Técnica, sempre que solicitadas pelo pregoeiro quando do cadastramento do edital na plataforma, **sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio**.

**10.4.1.** Para o presente edital é necessário o preenchimento de marca.

**10.4.2.** Para o presente edital fica dispensável a disponibilização da Ficha Técnica.

**10.4.3.** Verificar a condição da empresa caso ela seja Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP e informar em campo próprio da plataforma BLL Licitações.

**10.5.** Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

## **11. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES**

**11.1.** A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 8.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**11.2.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes 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.

**11.2.1.** Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

**11.2.2.** Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

**11.3.** Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

**11.4.** A fase de lances será no formato **ABERTO**: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática.

**11.4.1.** O sistema informará **“DOU-LHE UMA”** quando faltar 02m 00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), **“DOU-LHE DUAS”** quando faltar 01m 00s





(um minuto) e **“DOU-LHE TRÊS – FECHADO”** quando chegar no tempo programado para o encerramento.

**11.4.2.** Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m 00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m 00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “Dou-lhe uma” e, assim, sucessivamente.

**11.5.** O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

**11.5.1.** Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de “Dou-lhe uma”, “Dou-lhe duas”, é exibido;

**11.6.** Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.

**11.7.** O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

## **12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**12.1.** O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **“Menor Valor Unitário”**, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor unitário, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

**12.2.** Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

**12.3.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da **Lei Federal nº 10.520/2002** e subsidiariamente a **Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores**. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.

**12.3.1.** No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 12 e 13, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

**12.3.2.** A inobservância aos prazos elencados nos itens 12 e 13, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

**12.4.** Se a proposta ou 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 aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.



**12.5.** Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

**12.6.** Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

**12.7.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

### **13. DA HABILITAÇÃO**

**13.1.** Os documentos relativos à habilitação dos licitantes deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública (fim de recebimento das propostas), conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

**13.2.** Franqueada vista aos interessados e decorrido o **prazo de 05 (cinco) minutos**, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

**13.3.** O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

**13.4.** A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

**13.5.** A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação, conforme item 12.6 ao item 12.11 do presente edital.

#### **13.6. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**13.6.1.** Registro Comercial, no caso de empresa individual.

**13.6.2.** Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de prova da eleição de seus administradores.

**13.6.3.** Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civas, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

**13.6.4. Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país:** Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

#### **13.7. REGULARIDADE FISCAL**

**13.7.1.** Prova de Inscrição no CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

**13.7.2.** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual** (<http://www.sintegra.gov.br/>) ou **Cadastro de Contribuintes Municipal**, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contratual.

**13.7.3.** Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Federal**, através de Certidão Negativa ou Positiva com efeito Negativa ou Certidão de Regularidade ou



equivalente conjunta da Procuradoria e Receita Federal, de acordo com o Decreto nº 5.512 de 15 de agosto de 2005.

**13.7.4.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, através de Certidão Negativa ou Positiva com efeito Negativa de **Débitos Tributários Inscritos em Dívida Ativa** de Responsabilidade do interessado, expedida pela Procuradoria Geral do Estado (Para o estado de São Paulo: <https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>).

**13.7.5.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, através de Certidão Negativa ou Positiva com efeito Negativa de **Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa** do Estado, expedida pela Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado (Para o estado de São Paulo: <https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/EmissaoCertidaoNegativa.aspx>).

**13.7.6.** Prova de regularidade fiscal junto à **Fazenda Municipal**, através de Certidão Negativa de Tributo Mobiliária ou Positiva com Efeito Negativa, relativas ao domicílio ou sede da licitante.

**13.7.7.** Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço** (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**13.7.8.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943. (NR).

**13.7.9.** Prova de que a empresa se encontra em situação regular perante o **Ministério do Trabalho**, nos termos do **inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666**, de 21 de junho de 1993 e alterações, no que se refere à observância do disposto no **inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal** por meio do **Anexo III – Declarações De Habilitação**.

### **13.8. QUALIFICACAO TECNICA / OPERACIONAL**

**13.8.1.** Apresentação de 01 (um) ou mais atestado de qualificação técnica em nome da empresa licitante emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado da mesma, comprovando a aptidão na realização do fornecimento de materiais, equivalentes com as especificações do termo de referência.

### **13.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA**

**13.9.1.** Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

**13.9.2.** As Empresas em recuperação judicial, apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

### **13.10. DECLARAÇÕES E ANEXOS**

**13.10.1.** **Anexo IV – Dados Contratuais** (a não apresentação deste **não possui caráter eliminatório** da proponente).

### **13.11. TRATANDO-SE DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**13.11.1.** Certidão Expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.





**13.11.2.** Do tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, cabem às mesmas, visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014, deverão apresentar declaração nos termos do modelo constante neste edital, conforme *Anexo II – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte*, assim terão tratamento diferenciado e simplificado na forma disposta na referida legislação.

**13.12.** Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos eles serão considerados válidos se emitidos em até 90 (noventa) dias.

**13.13.** O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

**13.14.** A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará na inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

#### **14. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVA**

**14.1.** O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

**14.1.1.** Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

**14.1.1.1.** O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

**14.1.2.** Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

**14.1.2.1.** Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

**14.1.2.2.** Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma do item 12 deste edital.

**14.1.3.** Caso ocorra a situação de empate descrita no item 13.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de 05 (cinco) minutos.

**14.1.3.1.** Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 13.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.



**14.1.3.2.** A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.

**14.1.3.3.** O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

**14.1.4.** Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

**14.1.4.1.** Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observando o previsto no item 13.1.2.2.

**14.1.4.2.** No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

**14.1.4.3.** A partir da convocação de que trata o item 13.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, dentro do prazo definido pelo pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.

**14.1.4.** O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

**14.1.5.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

## **15. DO RECURSO**

**15.1.** Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

**15.2.** Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) opção **RECURSO**.

**15.2.1.** Se necessário a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na **Seção de Protocolo**, em horário de expediente, de segunda à sexta-feira, pelo e-mail [protoc@itirapina.sp.gov.br](mailto:protoc@itirapina.sp.gov.br); [protoc2@itirapina.sp.gov.br](mailto:protoc2@itirapina.sp.gov.br), [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br), [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br) e [licitacao6@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao6@itirapina.sp.gov.br) ou no e-Sic (Sistema Eletrônico do Serviço de Informação do Cidadão) no site <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, por meio do contato (19) 3575-9000, ramal 222, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.

**15.2.1.** Com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se



então o **prazo de 03 (três) dias úteis** para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**15.3.** A ausência de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

**15.4.** Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos, devidamente fundamentado à procuradoria municipal e posteriormente à autoridade competente.

**15.5.** O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15.6.** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**15.7.** O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.

**15.8.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

## **16. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

**16.1.** Qualquer esclarecimento referente à amostra e documentação técnica, o mesmo deverá ser realizado entre a empresa e a secretaria solicitante.

**16.1.1.** No HOSPITAL SÃO JOSÉ com a nutricionista **Renata Soeiro Suppino**.

E-mail: [hospcoz1@itirapina.sp.gov.br](mailto:hospcoz1@itirapina.sp.gov.br).

Telefone: (19) 3575 – 9200.

**16.2. PRAZO DE ENTREGA:** O licitante arrematante deverá apresentar amostras e documentação técnica em até **03 (três) dias úteis** após a sessão pública, cujo termo inicial corresponderá à data subsequente ao término da sessão pública do objeto.

**16.2.1.** Havendo manifestação de intenção de interpor recurso na sessão pública, o prazo para apresentação da Amostra e Documentação Técnica se iniciará na data subsequente ao envio da decisão da Pregoeira.

**16.3. LOCAL DE ENTREGA:** As amostras e a documentação técnica deverão ser entregues e protocoladas no HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ, no endereço **Avenida 09, nº 709, Vila Cianelli, Itirapina/SP – CEP 13.530-000 das 08h00 às 16h00**.

**16.4. Amostras:** deverão ser apresentadas 02 (duas) unidades de amostra para CADA ITEM licitado em embalagem original do mesmo.

**16.4.1. Identificação:** Cada amostra deve estar com etiqueta contendo os dados da empresa – razão social e CNPJ, número da licitação, número do processo administrativo, modalidade, número do item.

**16.5. Documentação Técnica:** deverão ser apresentadas juntamente com as amostras, para CADA ITEM licitado, apresentada no original ou na forma de fotocópia devidamente autenticada. Deverão ser entregues os documentos listados abaixo.



16.5.1. Em papel timbrado da empresa relação de itens entregues como amostras.

16.5.2. Ficha técnica assinada por Responsável Técnico (original ou cópia autenticada).

16.5.3. Registro do Produto no órgão competente ou dispensa de acordo com a legislação.

**16.6. Do Procedimento e Julgamento das Amostras e Documentação Técnica:**

16.6.1. As amostras serão analisadas visualmente e sensorialmente pela nutricionista. As referidas análises consistem em:

16.6.1.1. **Análise Visual:** Embalagem, peso e composição nutricional. Os produtos deverão conter claramente as informações necessárias para sua real análise.

16.6.1.2. **Análise Sensorial:** Aspecto; Textura; Cor; Odor; Sabor (quando for o caso); Cocção e Rendimento (quando for o caso); Consistência (quando for o caso).

16.6.2. Estarão automaticamente **desclassificadas** as empresas que:

16.6.2.1. As amostras com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

16.6.2.2. A amostra que for de marca diferente ao apresentado na proposta.

16.6.2.3. As amostras não atenderem aos requisitos exigidos na descrição constante no termo de referência de cada item, que compõem a qualidade dos mesmos.

16.6.2.4. As amostras, considerados insatisfatório em qualquer das análises, visual e ou sensorial.

16.6.2.5. Não apresentar os documentos técnicos, solicitado no item 16.5.

16.6.2.6. Apresentar amostra e ou documentação técnica após o prazo fixado.

16.6.3. Após as análises a nutricionista elaborará um relatório conclusivo do resultado das análises.

16.6.4. A proponente que apresentar amostra for reprovada estará **INABILITADA** no item, devendo o licitante remanescente do referido item ser convocado.

16.6.4.1. O licitante remanescente convocado terá igual período, **03 (três) dias úteis**, para entrega da amostra e documentação técnica.

**17. DA PROPOSTA COMERCIAL FINAL**

17.1. Em até **03 (três) dias úteis** após a publicação da análise das amostras e documentação técnica, a empresa declarada vencedora deverá encaminhar proposta de preços atualizada.

17.2. Encaminhar a proposta no e-mail [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br), [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br), [contratos@itirapina.sp.gov.br](mailto:contratos@itirapina.sp.gov.br).

17.3. A proposta deverá ser assinada digitalmente ou assinada e digitalizada, com data atualizada.

17.4. Na proposta deverá constar tabela especificando item, descrição, unidade, quantidade, marca e valor unitário.

Item	Descrição do Material	Unidade	Quant.	MARCA	Valor Unitário
------	-----------------------	---------	--------	-------	----------------



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

					R\$
--	--	--	--	--	-----

**17.5.** Na proposta deverão constar os dados do processo licitatório: Processo Administrativo nº 893/2023, na modalidade Pregão Eletrônico nº 066/2023.

**17.6.** Na proposta deverão constar a Razão Social, CNPJ e endereço da empresa.

**17.7.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, com até 02 (duas) casas decimais depois da vírgula em algarismo.

**17.8.** A proposta deverá ser assinada digitalmente ou assinada e digitalizada, com data atualizada.

**17.9.** A proposta deverá obrigatoriamente, ter validade de 60 (sessenta) dias.

**17.10.** A proposta com validade inferior ao prazo 60 (sessenta) dias, será desconsiderada e a empresa licitante será automaticamente desclassificada.

### 18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**18.1.** Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

**18.2.** Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação dos itens aos licitantes vencedores.

**18.3.** A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

### 19. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**19.1.** A empresa vencedora será convocada para a assinatura a Ata de Registro de Preços correspondente, após publicação de “**Notificação Para Assinatura**” no Site Municipal: <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, no Diário Oficial Municipal: <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itirapina> e na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br>.

**19.2.** A administração encaminhará por e-mail o arquivo PDF da Ata de Registro de Preços (que não deverá ser alterado).

**19.2.1.** A adjudicatária poderá assinar digitalmente as vias da ata de registro ou assinada e digitalizada, com data atualizada.

**19.2.2.** As vias da Ata de Registro de Preços deverão ser postadas por SEDEX para a administração pública em até **03 (três) dias uteis** após publicação da “Adjudicação e Homologação”.

**19.2.3.** Encaminhar 03 (três) vias impressas, em ALTA QUALIDADE, 01 página por folha, assinadas e rubricadas todas as vias.

**19.2.4.** Endereço para envio: Seção de Contratos | Prefeitura Municipal de Itirapina – Avenida Um, 106, Centro, Itirapina/SP, CEP 13.530-000.

**19.2.5.** Encaminhar CÓDIGO DE RASTREIO no e-mail [contratos@itirapina.sp.gov.br](mailto:contratos@itirapina.sp.gov.br).

**19.2.6.** O descumprimento dessas exigências do item e subitens anteriores ocasionará a NÃO assinatura pela Prefeita, assim a empresa arcando com multa e até perda da Ata de Registro de Preços.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

**19.3.** Caso a(s) empresa(s) não compareça(m) ou não tenha (m) encaminhado às respectivas vias do termo (s) no prazo estipulado para a assinatura do contrato, **decairá do direito de contratar e poderá ser punida** com multa de até **20% (vinte por cento) do valor total ganho**, sendo convocada a seguinte na ordem de classificação.

**19.4.** Ao assinar o instrumento, a empresa obriga - se a executar o objeto a ela adjudicado, conforme especificações estabelecidas pela secretaria solicitante.

**19.5.** É facultada à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, nas condições do artigo 64 § 2º da Lei Federal nº 8.666/93, atualizadas pelas Leis nº 8.883/94 e nº 9.648/98.

**19.6.** A contratação decorrente deste Pregão estará sujeita a alterações, nas hipóteses previstas nos artigos 58 e 65, da Lei Federal nº 8.666/93, atualizadas pelas Leis nº 8.883/94 e nº 9.648/98.

**19.7.** Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer dos tópicos da ata, no ato de sua assinatura, haja vista que guarda absoluta conformidade com a inclusa minuta, parte integrante deste edital.

**19.8.** Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Detentora será formalizado por escrito e integrará a Ata de Registro de Preços.

## 20. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

**20.1.** Cumprir as obrigações resultantes da aplicação da Lei Federal nº 8666/93 e demais Normas pertinentes.

**20.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas.

**20.3.** Verificar, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste termo, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

**20.4.** Comunicar, por escrito, à DETENTORA sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**20.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da DETENTORA, através de servidor especialmente designado para este fim.

**20.6.** Efetuar o pagamento à DETENTORA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos

**20.6.1.** Os pagamentos devidos serão efetuados após o recebimento do produto solicitado por meio de autorização de fornecimento, mediante crédito em conta corrente, na agência a ser indicada pela DETENTORA.

## 21. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

**21.1.** A DETENTORA tem ciência de todas as obrigações a serem executadas, conforme disposto nos anexos *Anexo I – Termo de Referência* e *Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços*, não sendo admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

## 22. DO RECURSO FINANCEIRO

**22.1.** Classificação dos Recursos Orçamentários: Fonte 01 e 91 – Recurso Próprio, Fonte 02 e 92 – Recurso Estadual, Fonte 05 e 95 – Recurso Federal.



**22.2.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Educação e Cultura – Merenda Escolar correrão por conta das dotações abaixo.

**22.2.1.** Função Programática 12.306.9015.2.117, **Ficha 98**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.2.2.** Função Programática 12.306.9015.2.117, **Ficha 100**, Fonte 05, Código de Aplicação 2000002, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.3.** As despesas decorrentes deste certame para o Secretaria Municipal de Administração correrão pela Função Programática 04.122.9003.2.103, **Ficha 15**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.4.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde e Atenção Básica correrão por conta das dotações abaixo.

**22.4.1.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 190**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.4.2.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 191**, Fonte 05, Código de Aplicação 3010001, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.4.3.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 193**, Fonte 02, Código de Aplicação 3010020, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.4.4.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 341**, Fonte 02, Código de Aplicação 3010034, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.5.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Média Complexidade – Hospital São José, CEREM e SAMU) correrão por conta das dotações abaixo.

**22.5.1.** Função Programática 10.302.9023.2.146, **Ficha 195**, Fonte 05, Código de Aplicação 3020023, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.5.2.** Função Programática 10.302.9023.2.146, **Ficha 194**, Fonte 05, Código de Aplicação 3020022, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.6.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Vigilância em Saúde) correrão por conta das dotações abaixo.

**22.6.1.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 948**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.6.2.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 459**, Fonte 05, Código de Aplicação 3200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.6.3.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 199**, Fonte 05, Código de Aplicação 3030044, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.7.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Recurso) correrão por conta das dotações abaixo.

**22.7.1.** Função Programática 10.302.9023.2.149, **Ficha 344**, Fonte 05, Código de Aplicação 3030041, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.7.2.** Função Programática 10.302.9023.2.149, **Ficha 955**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.



**22.8.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura correrão pela Função Programática 12.122.9009.2.141, **Ficha 69**, Fonte 01, Código de Aplicação 2200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.9.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Divisão de Cultura correrão pela Função Programática 13.392.9042.2.154, **Ficha 597**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.10.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Fundamental correrão pela Função Programática 12.361.9038.2.112, **Ficha 77**, Fonte 01, Código de Aplicação 2200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00

**22.11.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer correrão pela Função Programática 27.812.9016.2.118, **Ficha 130**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.12.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Fazenda correrão pela Função Programática 04.123.9019.2.121, **Ficha 141**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.13.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Saneamento Básico correrão pela Função Programática 17.512.9022.2.124, **Ficha 162**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.14.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social correrão por conta das dotações abaixo.

**22.14.1.** Função Programática 08.244.9049.2.177, **Ficha 1253**, Fonte 05, Código de Aplicação 500033, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.14.2.** Função Programática 08.244.9049.2.177, **Ficha 1336**, Fonte 95, Código de Aplicação 500033, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.14.3.** Função Programática 08.244.9049.2.176, **Ficha 1244**, Fonte 02, Código de Aplicação 500007, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.15.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente correrão pela Função Programática 23.695.9045.2.166, **Ficha 962**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.16.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente – Pedágio correrão pela Função Programática 26.782.9018.2.120, **Ficha 244**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.17.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Serviços Públicos correrão por conta das dotações abaixo:

**22.17.1.** Função Programática 15.452.9024.2.126, **Ficha 218**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.17.2.** Função Programática 15.452.9024.2.126, **Ficha 1143**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.18.** As despesas decorrentes deste certame para o Gabinete correrão pela Função Programática 04.122.9003.2.102, **Ficha 05**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**22.19.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos correrão pela Função Programática 23.695.9045.2.166, **Ficha 970**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.



**22.20.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Projetos e Obras correrão pela Função Programática 15.451.9021.2123, **Ficha 152**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

### 23. DA VIGÊNCIA

**23.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura.

**23.2.** Não haverá renovação contratual, devido o processo licitatório ocorrer pelo Sistema Registro de Preços, conforme Art. 12 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e inciso III do § 3º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.

### 24. DO PAGAMENTO

**24.1.** A CONTRATANTE efetuará o pagamento até **20 (vinte) dias corridos** contados da apresentação da (s) respectiva (s) Nota (s) fiscal (is) eletrônica (s) – **NFE (s)** devidamente atestada (s) pelo setor, **em conta corrente vinculada ao CNPJ da contratada**.

**24.2.** Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - **NFE** ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a DETENTORA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a CONTRATANTE.

**24.3.** Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto aos produtos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

**24.4.** A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal Eletrônica atestada por esta prefeitura.

**24.5.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo a DETENTORA informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da administração.

### 25. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

**25.1.** A desistência da proposta, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejará em cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa no valor de até **20 % (vinte por cento)** do valor estimado para o certame.

**25.2.** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeita a sanção prevista no artigo 7º, da Lei nº 10.520/02, sem prejuízo das multas previstas no instrumento convocatório e demais penalidades legais.

**25.3.** Caso a empresa não compareça no prazo estipulado para a assinatura da ata, **decairá do direito de contratar e poderá ser punida** com multa de até **20% (vinte por cento) do valor total ganho**, sendo convocada a seguinte na ordem de classificação.

**25.4.** Na hipótese de inexecução do objeto, o detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, haja vista que guarda absoluta conformidade com a inclusa minuta, parte integrante deste edital.

**25.5.** As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**25.6.** Em nenhuma hipótese o total das multas aplicadas poderá ultrapassar o valor total registrado.





**25.7.** Serão aplicadas à DETENTORA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades.

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

**25.9.** Imposta a multa, deverá ser paga no prazo de até **30 (trinta) dias**, a contar de sua intimação.

**25.10.** Da aplicação da multa a DETENTORA será intimada por escrito para no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, apresentar recurso, se desejar, nos termos da legislação vigente.

**25.11. Multas por Descumprimento de Prazos e Obrigações:**

**25.11.1.** Na hipótese de a DETENTORA não entregar o objeto registrado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

**25.11.2.** A CONTRATANTE a partir do 10º (décimo) dia de atraso poderá recusar o objeto registrado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;

**25.11.3.** Em caso de recusa do objeto aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro

**25.11.4.** Entende-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no subitem 24.11.2, as hipóteses em que a DETENTORA não apresentar situação regular conforme exigências contidas neste termo.

**25.11.5.** Caso a DETENTORA não atenda aos demais prazos e obrigações, aplicar-se-á multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro.

**25.11.6.** A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em lei.

**25.12. Multas por Rescisão:**

**25.12.1.** Nas hipóteses de rescisão unilateral, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro.

**25.12.2.** Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor.

**25.12.3.** As multas descritas serão descontadas de pagamentos a serem efetuados ou da garantia, quando houver, ou ainda cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente.

**25.12.4.** A Municipalidade poderá suspender o pagamento devido até a conclusão dos processos de aplicação das penalidades.

**25.12.5.** Além das penalidades citadas, a DETENTORA ficará sujeita ainda ao cancelamento do Cadastro de Fornecedor desta Municipalidade, e no que couberem as demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/1993.

**25.12.6.** A DETENTORA não incorrerá em multa durante as prorrogações compensatórias expressamente concedidas por esta Municipalidade, em virtude de caso fortuito, força maior ou de impedimento ocasionado por esta Administração.

## **26. DA GESTÃO DO PROCESSO**





**26.1.** O Município designa como **ÓRGÃO GERENCIADOR** a Secretaria Municipal De Educação e Cultura, que terá a incumbência de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme artigo 4º do Decreto Municipal nº 2.793/2013 e suas alterações posteriores.

**26.2.** Caberá ao órgão gerenciador à prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços – SRP, e ainda os atos previstos no artigo 4º, do Decreto Municipal nº 2.793/2013, em especial:

**26.2.1.** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata.

**26.2.2.** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados, referente a equilíbrio econômico devidamente justificado, e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

**26.2.3.** Realizar, quando necessário, prévia reunião com a detentora, visando informa-los das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços – SRP e coordenar, com os órgãos participantes, a qualificação mínima dos respectivos gestores indicados.

**26.3.** Fica designada a senhora **VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**, secretária municipal, como **GESTORA**, para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do presente termo, para fins do disposto no artigo 67, e parágrafos, da Lei Federal nº 8666/93, em sua redação atual, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência dos serviços executados.

## **27. DO REGISTRO DE PREÇOS**

**27.1.** A Prefeitura se reserva no direito de registrar em ata de sessão pública os valores das 03 (três) primeiras colocadas no certame.

**27.2.** Homologado o procedimento, será outorgado à proposta de menor preço.

**27.3.** A contratante é eximida da utilização da totalidade do saldo solicitado nesse certame.

**27.4.** Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas no artigo 19, do Decreto Municipal nº 2.793/2013.

## **28. DO FORO**

**28.1.** Fica eleito a Foro de Itirapina Comarca de Rio Claro/-SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos do presente Edital.

## **29. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**29.1.** A administração não assume qualquer responsabilidade por envelopes contendo documentação e/ou propostas que não sejam entregues pessoalmente no momento e local indicado para tal.

**29.2.** As documentações serão juntadas nos autos, estando às mesmas a disposição para análise das demais proponentes, por meio de vistas aos autos.

**29.3.** Os casos omissos do presente Pregão Eletrônico serão solucionados pela Pregoeira juntamente com a Equipe de Apoio.

**29.4.** Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

**29.5.** A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração Pública, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

**29.6.** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a administração pública não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**29.7.** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**29.8.** Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**29.9.** É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**29.10.** O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

**29.11.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**29.12.** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Site Municipal: <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, no Diário Oficial Municipal: <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itirapina> e na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br>.

**29.13.** A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

**29.14.** Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

**29.15.** E para que ninguém alegue ignorância, será o aviso desse Pregão Eletrônico afixado em local próprio desta Prefeitura.

Itirapina, 20 de setembro de 2023.

**RODRIGO GEMIGNANI RUBIO**  
Secretário Adjunto de Educação e Cultura



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

### ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

#### 1. OBJETO

Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

#### 2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a elaboração do presente Termo de Referência para prover condições de atender a demanda de gêneros alimentícios para a merenda escolar, hospital e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	ESPECIFICAÇÃO
1	<p><b>PRODUTO: ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto em pó. À base de açúcar, cacau em pó alcalino, soro de leite em pó, vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP), Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco, aromatizante; aroma natural de baunilha e aroma natural de chocolate, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e/ou aromatizantes artificiais. 1 litro do produto deverá render em torno de 8 litros.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Vitaminas: mínimo de 10 vitaminas</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana..... ausência.</p> <p>De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg (um quilograma).</p> <p>Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.</p>



2	<p><b>PRODUTO: ACHOCOLATADO EM PÓ DIET ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS</b> DESCRIÇÃO: Produto em pó, contendo maltodextrina, Cacau, Aromatizantes, Antiiumectante – Dióxido de Silício, enriquecido com vitaminas e minerais e Edulcorante natural. Não contém Glúten; Zero Açúcares e Zero Lactose. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Vitaminas: mínimo de 7 vitaminas CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: potes com no mínimo 200 gr. Secundária: caixas de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ouarmazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>
3	<p><b>PRODUTO: AÇUCAR CRISTAL</b> DESCRIÇÃO: Composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura, cor, sabor e odor: característicos. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Deve conter aproximadamente 99,3% de sacarose. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Exigência de laudo de coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g (mL) CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana..... Ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.” VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem primária em sacos plásticos resistentes de 5kg, reembalados em fardos de 30 kg reforçado</p>



4	<p><b>PRODUTO: AÇUCAR REFINADO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Composto por sacarose originário do suco da cana, com aspecto sólido e bem definido, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura, cor, sabor e odor: característicos. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Deve conter aproximadamente 98,5% de sacarose.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item a publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Exigência de laudo de coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g (mL)</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana..... Ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária em sacos plásticos resistentes de 1kg.</p>
5	<p><b>PRODUTO: AÇUCAR REFINADO EM SACHÊ</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Composto por sacarose originário do suco da cana, com aspecto sólido e bem definido, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura, cor, sabor e odor: característicos.</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Deve conter aproximadamente 98,5% de sacarose.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudo de coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g (mL)</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana..... ausência.</p> <p>De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Sachês contendo 5 gramas cada.</p>
6	<p><b>PRODUTO: ADOÇANTE LÍQUIDO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Adoçante stevia 100% natural. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Contém glicosídeos de esteviol.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de no mínimo 60 ml.</p>





7	<p><b>PRODUTO: ADOÇANTE CULINÁRIO</b> DESCRIÇÃO: Adoçante em pó para culinária a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, potes de 400 a 500 g.</p>
8	<p><b>PRODUTO: ADOÇANTE EM PÓ EM SACHE</b> Descrição: Adoçante dietético em pó, a base de stevia ou sucralose em sachês de aproximadamente 0,6g. Caixa com 50 sachês. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana .. ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual em sachês contendo em torno de 0,6 gramas, embalagem secundária contendo em torno de 50 sachês.</p>
9	<p><b>PRODUTO: ÁGUA DE COCO</b> DESCRIÇÃO: Água de coco Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ..... líquido; Cor.....própria; Odor .....próprio; Sabor .....próprio; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.12, de 02/01/2001, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17, item h, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento). EMBALAGEM: a embalagem primária deverá ser tetra pack e conter 200 ml de produto.</p>



10	<p><b>PRODUTO: ARROZ AGULHINHA TIPO I</b> DESCRIÇÃO: Arroz agulhinha beneficiado, polido, tipo 1, longos finos (no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso de grãos inteiros). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cozido): Característico; Sabor (após cozido): característico CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade máxima de 14%. De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – M.A.P.A CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Pacotes de 5 kg, com plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de papel multifoliados ou plástico reforçado de 30 kg.</p>
11	<p><b>PRODUTO: ARROZ AGULHINHA TIPO I – PCT 1 Kg</b> DESCRIÇÃO: Arroz agulhinha beneficiado, polido, tipo 1, longos finos (no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso de grãos inteiros). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cozido): Característico; Sabor (após cozido): característico CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade máxima de 14%. De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – M.A.P.A CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Pacotes de 1 kg, com plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de papel multifoliados ou plástico reforçado.</p>
12	<p><b>PRODUTO: ARROZ INTEGRAL</b> DESCRIÇÃO: Arroz Integral, longo fino, tipo 1. O arroz deve estar isento de carunchos e / ou outros insetos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cozido): Característico; Sabor (após cozido): característico CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade máxima de 14%. De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – M.A.P.A CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Pacotes de 1 kg, embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</p>



13	<p><b>PRODUTO: AVEIA EM FLOCOS FINOS</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto obtido pela laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento, estabilização enzimática, secagem/tostagem e corte. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto, cor, sabor e odor: característicos</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade ..... máxima de 15%;</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos de 170g. 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.</p>
14	<p><b>PRODUTO: AZEITE EM SACHÊ DE 4 ML</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Azeite virgem com até 1% de acidez.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>aparência:..... límpido e isento de impurezas; cor: .....característica;</p> <p>odor:.....característico;</p> <p>sabor: ..... característico, isento de ranço.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO:</p> <p>Umidade e materiais voláteis ..... &lt; 0,8%</p> <p>De acordo com Instrução Normativa nº49, 22/12/2006, M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <p>Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 24*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p>
15	<p><b>PRODUTO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras trans., açúcar e amido de milho. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto massa: torrada de característica crocante e macio; Cor: característica; Odor: característico; Sabor: característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá ser isento (0%) de gordura do tipo trans.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar 9g (nove gramas); A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>



16	<p><b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto composto de farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... massa torrada de característica crocante e macio; Cor.....dourada; Odor .....próprio; Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá ser isento (0%) de gordura do tipo trans.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p><input type="checkbox"/> Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar em torno de 9g (nove gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>
17	<p><b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto composto de farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... massa torrada de característica crocante e macio; Cor.....dourada; Odor .....próprio; Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá ser isento (0%) de gordura do tipo trans.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Cada pacote deve conter de 144gr a 180gr com 6 pacotes individuais de 24g a 30g. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido.</p>



18	<p><b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... massa torrada de característica crocante e macio; Cor.....dourada; Odor .....próprio; Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: apresentar no mínimo 1,5 g de fibra por porção de 30g.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Cada pacote deve conter no mínimo 120 A 140 g.</p> <p>A embalagem secundária do produto deveram ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>
19	<p><b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito Salgado sem glúten, contendo como ingredientes principais: polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... massa torrada de característica crocante e macio; Cor.....dourada; Odor .....próprio; Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: produto isento de glúten.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagens de 100g.</p>





20	<p><b>PRODUTO: BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE</b></p> <p>DESCRIÇÃO: biscoito salgado, tipo cream cracker, sem lactose, contendo como ingredientes principais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Não deve conter lactose. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... massa torrada de característica crocante e macio; Cor.....dourada; Odor .....próprio; Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: produto isento de lactose.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagens de 400g.</p>
21	<p><b>PRODUTO: CHÁ CAMOMILA</b></p> <p>DESCRIÇÃO Chá aromático no sabor camomila. Produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor: característicos e sabor: natural</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Não poderá ser colorido artificialmente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária, caixas contendo entre 10 e 20 gramas</p>
22	<p><b>PRODUTO: CHÁ ERVA DOCE</b></p> <p>DESCRIÇÃO Chá aromático no sabor erva doce. Produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor: característicos e sabor: natural</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Não poderá ser colorido artificialmente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária, caixas contendo entre 10 e 20 gramas</p>



23	<p><b>PRODUTO: CHÁ MATE</b></p> <p>DESCRIÇÃO Chá erva mate tostada. Produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor: característicos e sabor: natural.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Não poderá ser colorido artificialmente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária, caixas com 250 gr. 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.</p>
24	<p><b>PRODUTO: COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR MORANGO</b></p> <p>DESCRIÇÃO o produto deverá conter 51% de ingredientes lácteos, no mínimo de 9% de proteínas de origem láctea em 100g do produto e deverá ter Registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes básicos: leite em pó, açúcar, maltodextrina, morango em flocos, xarope de glicose, emulsificante e espessante, aroma natural de morango, com vitaminas e minerais. Sem glúten. Sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO APROXIMADA: o composto lácteo, pronto para consumo, após reconstituição, deve apresentar no mínimo 1,9 g / 100 ml de proteínas lácteas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto. Cada unidade deverá pesar 1 a 2 Kg.</p> <p>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.</p>



<p><b>25</b></p>	<p><b>PRODUTO: COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR CHOCOLATE</b> DESCRIÇÃO o produto deverá conter 51% de ingredientes lácteos, no mínimo de 9% de proteínas de origem láctea em 100g do produto e deverá ter Registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes básicos: leite em pó, açúcar, cacau em pó, sal, aromatizantes e espessante, com vitaminas e minerais. Sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO APROXIMADA: o composto lácteo, pronto para consumo, após reconstituição, deve apresentar no mínimo 1,9 g / 100 ml de proteínas lácteas. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. EMBALAGEM: Primária: polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto. Cada unidade deverá pesar 1 a 2 Kg. 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.</p>
<p><b>26</b></p>	<p><b>PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ (cacau 100%)</b> DESCRIÇÃO: Produto em pó. À base de cacau. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e/ou aromatizantes artificiais. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: o produto deve conter 100% de cacau em pó. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp. CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.” VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.</p>



27	<p><b>PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ (cacau 50%)</b> DESCRIÇÃO: Produto em pó. À base de açúcar e cacau. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e/ou aromatizantes artificiais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: o produto deve conter 50% de cacau em pó. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.” VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido.</p>
28	<p><b>PRODUTO: CHOCOLATE GRANULADO</b> DESCRIÇÃO: chocolate granulado sabor chocolate, composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. EMBALAGEM: A embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 500g.</p>
29	<p><b>PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA</b> DESCRIÇÃO: Ervilhas em grãos inteiros selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a um processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Conter no máximo 325mg de sódio em 130g de produto. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 3*, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem em lata de folha de flandres, com 170 gr de produto drenado. Reembaladas em caixas de papelão resistentes.</p>



30	<p><b>PRODUTO: ERVILHA PARTIDA SECA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Ervilhas verdes, secas, partidas (grão que se apresenta dividido em seus cotilédones (bandas), grupo II (no mínimo 98% de ervilhas partidas), tipo I. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: grão de cor verde; odor (após cocção): característico; sabor (após cocção): característico.</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Deverá apresentar limites (% em peso): Grãos inteiros : mínimo 98% Umidade: máximo 15% Grãos avariados: máximo 4% De acordo com a Instrução Normativa nº 065/93, M.A.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coagulase positiva.</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ....ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem de 500g atóxicas, reembaladas em fardos plásticos resistentes.</p>
31	<p><b>PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico.</p> <p>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Sólidos solúveis naturais de tomate.... mínimo de 6% De acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2*, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coagulase positiva.</p> <p>CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária tipo sachê, lata ou tetra pack de 300 a 350 gramas A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>





	<p><b>PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Sólidos solúveis naturais de tomate..... mínimo de 6% De acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS.</p> <p><b>32</b> CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2*, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coagulase positiva.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem primária tipo sachê, lata ou tetra pack de 2kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>
	<p><b>PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto obtido pela moagem da mandioca. Deverá ser fabricado a partir da matéria-prima são, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Deverá ser seca e fina</p> <p>CARACTERÍSTICAS Organolépticas: aparência, cor, odor e sabor: característicos. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade..... máximo de 15% (em 100g) De acordo com a RDC nº263 de 22/9/2005 – ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. E B. cereus.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g. reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 ou 20 kg. ROTULAGEM: Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC Nº259, 20/9/2002/ANVISA/MS; RDC nº 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.</p> <p><b>33</b></p>



34	<p><b>PRODUTO: FARINHA DE MILHO AMARELA (FLOCOS DE MILHO)</b> DESCRIÇÃO: Produto com flocos íntegros e homogêneos de milho, enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de substâncias não comestíveis e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade..... máximo de 15% (em 100g) De acordo com a RDC nº263 de 22/9/2005 – ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g. Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 10 ou 20 kg.</p>
35	<p><b>PRODUTO: FARINHA DE TRIGO TIPO 1</b> DESCRIÇÃO: Farinha de trigo especial ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor e odor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade ..... máximo de 15% (em 100g) De acordo com a RDC nº263 de 22/9/2005 – ANVISA/MS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial a saúde humana....ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Em pacotes de 1 kg. Embalagem, pacotes de polietileno transparente atóxico, ou papel branco, reembalados em fardo de papel multifoliado ou plástico reforçado, com no máximo 10 kg cada.</p>
36	<p><b>PRODUTO: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> DESCRIÇÃO: Feijão grupo I, classe “cores, tipo 1, cultivar “carioca”; constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cozido): característico; Sabor (após cozido): característico; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade..... máximo de 14% De acordo com a Instrução Normativa nº12/2008– M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias estranhas e impurezas..... máximo 0,5%, De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº12/08 M.A.P.A.” VALIDADE: No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem de 01 Kg, em plástico resistente e atóxico. Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kgs.</p>



37	<p><b>PRODUTO: FEIJÃO PRETO</b> DESCRIÇÃO: Feijão grupo I, classe cores, tipo 1; de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, secos, ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cocção): característico; Sabor (após cocção): característico; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade..... máximo de 14% De acordo com a Instrução Normativa nº12/2008– M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonella sp. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matérias estranhas e impurezas..... máximo 0,5%, De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº12/08 M.A.P.A.” VALIDADE: No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem de 01 Kg, em plástico resistente e atóxico. Reembalados em fardos de plásticos reforçados de 30 kgs.</p>
38	<p><b>PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> DESCRIÇÃO: Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto, cor e odor: próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 28*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Será exigido o laudo de aeróbicos mesófilos viáveis CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº12/08 M.A.P.A VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem, latas de 250 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 48 unidades cada.</p>
39	<p><b>PRODUTO: FLOCOS DE MILHO NATURAL</b> DESCRIÇÃO: milho, lecitina de soja, sal, vitaminas: (b1, b2, b6, b12, c, niacina, ácido fólico) minerais: ferro e zinco. Não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ..... crocante; Cor.....próprio; Odor .....próprio; Sabor .....próprio; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Enriquecido com vitaminas e minerais. VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação. EMBALAGEM: sacos de polietileno individuais de 25 a 30 g.</p>
40	<p><b>PRODUTO: GRÃO DE BICO</b> DESCRIÇÃO: grão de bico de primeira, constituído de grãos inteiros e sãos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cocção): característico; Sabor (após cocção): característico; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: com umidade máxima de 15% por peso; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios. De acordo com a Resolução RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 VALIDADE: No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem de 500g, em plástico resistente e atóxico.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

41	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI DIET</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó, sabor abacaxi, para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 12 gramas.</p>
42	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR UVA DIET</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó, sabor uva para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 12 gramas.</p>
43	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR LÍMÃO DIET</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó, sabor limão, para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 12 gramas.</p>
44	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO DIET</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó, sabor morango para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência – de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 12 gramas.</p>





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

45	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR FRAMBOESA DIET</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó, sabor framboesa para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 12 gramas.</p>
46	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor abacaxi, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 20 gramas.</p>
47	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR UVA</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor uva, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 20 gramas.</p>
48	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR LÍMÃO</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor limão, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 20 gramas.</p>
49	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor morango, em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 20 gramas.</p>





50	<p><b>PRODUTO: GELATINA EM PÓ SABOR FRAMBOESA</b> DESCRIÇÃO: Gelatina em pó sabor framboesa em perfeito estado granulométrico. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 12*, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, mínimo 20 gramas.</p>
51	<p><b>PRODUTO: GELEIA MORANGO EM BLISTER</b> DESCRIÇÃO: Geleia cremosa, brilhosa, com coloração, sabor morango. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, 15 gramas cada blister.</p>
52	<p><b>LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO</b> DESCRIÇÃO: leite desnatado O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - Aparência:.....pó uniforme sem grumos; - Cor:.....branco amarelado; - Odor e sabor:.....agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura .....mínimo de 26% Umidade .....máximo 3,5% Aditivos ..... Serão aceitos como aditivos unicamente: a) a lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg; b) Antiumectante, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática; c) Silicatos de alumínio, cálcio, Fosfato tricálcico, Dióxido de silício, Carbonato de cálcio e Carbonato de magnésio no máximo de 10g/kg separados ou em combinação. * De acordo com a Portaria nº369, de 4/9/1997 M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana.....ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 08*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento). EMBALAGEM: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada de 400 gramas.</p>



53	<p><b>PRODUTO: LEITE / BEBIDA DE ARROZ EM PÓ INSTANTÂNEO</b> DESCRIÇÃO: arroz, sal marinho e conservantes. Produto deve ser isento de lactose, glúten, corante, conservantes e açúcar. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. <input type="checkbox"/> Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.” VALIDADE: no mínimo 6 meses de validade EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser latas ou sachês de no mínimo 300g.</p>
54	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS:</b> Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - Aparência:.....pó uniforme sem grumos; - Cor:.....branco amarelado; - Odor e sabor:.....agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura .....mínimo de 26% Umidade .....máximo 3,5% Aditivos .....Serão aceitos como aditivos unicamente: a) a lecitina, como emulsificante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg; b) Antiumectante, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática; c) Silicatos de alumínio, cálcio, Fosfato tricálcico, Dióxido de silício, Carbonato de cálcio e Carbonato de magnésio no máximo de 10g/kg separados ou em combinação. * De acordo com a Portaria nº369, de 4/9/1997 M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana.....ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 08*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus e Staf. Coag. Positiva. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto. EMBALAGEM: Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e horizontal de 400g. Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg.</p>



55	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS:</b> Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (Vit A, D, C, B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de 26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aparência:.....pó uniforme sem grumos;</li><li>- Cor:.....branco amarelado;</li><li>- Odor e sabor:.....agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.</li></ul> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b></p> <p>Gordura .....mínimo de 26% Umidade .....máximo 3,5% Aditivos .....Serão aceitos como aditivos unicamente:</p> <p>a) a lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg;</p> <p>b) Antiumectante, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática;</p> <p>c) Silicatos de alumínio, cálcio, Fosfato tricálcico, Dióxido de silício, Carbonato de cálcio e Carbonato de magnésio no máximo de 10g/kg separados ou em combinação. * De acordo com a Portaria nº369, de 4/9/1997 M.A.P.A.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS:</b> Matéria prejudicial à saúde humana.....ausência</p> <p>De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 08*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus e Staf. Coag. Positiva.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> Embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e horizontal de 1 kg. Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10kg.</p>
56	<p><b>PRODUTO: LEITE INTEGRAL</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO:</b> produto leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original,</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b></p> <p>Aparência .... líquido,</p> <p>Cor..... branca,</p> <p>Odor..... característico</p> <p>Sabor ..... característicos,</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS:</b> Matéria prejudicial à saúde humana.....ausência</p> <p><b>VALIDADE:</b> No mínimo 6(seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.</p>



57	<p><b>PRODUTO: MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: Macarrão tipo parafuso a base de farinha de arroz, sem glúten e sem ovos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção) .....solto, textura firme; odor (após cocção) ..... característico; sabor (após cocção): ..... característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana .. ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.</p>
58	<p><b>PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: farinha de trigo ou sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção) .....solto, textura firme; odor (após cocção) ..... característico; sabor (após cocção): ..... característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá apresentar limites (% em peso): Umidade .....máximo 15%;</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 kg de produto.</p>



<p><b>59</b></p>	<p><b>PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO</b> DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: farinha de trigo ou sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção) .....solto, textura firme; odor (após cocção) ..... característico; sabor (após cocção): ..... característico. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá apresentar limites (% em peso): Umidade .....máximo 15%; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 kg de produto.</p>
<p><b>60</b></p>	<p><b>PRODUTO: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE</b> DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: farinha de trigo ou sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção) .....solto, textura firme; odor (após cocção) ..... característico; sabor (após cocção): ..... característico. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá apresentar limites (% em peso): Umidade ..... máximo 15%; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.</p>





61	<p><b>PRODUTO: MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO</b> DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e água. O produto deverá ter o formato de parafuso. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção) .....solto, textura firme; odor (após cocção) ..... característico; sabor (após cocção): ..... característico. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá apresentar teor de fibras superior a 3g por porção de 80g. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.</p>
62	<p><b>PRODUTO: MAIONESE</b> DESCRIÇÃO: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 15*, item g, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial a saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual de 500g.</p>
63	<p><b>PRODUTO: MANTEIGA COM SAL</b> DESCRIÇÃO: produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - Aspecto ..... Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). - Cor ..... branco amarelada, - Sabor e odor..... De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 82% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8C*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem (pote) individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas.</p>



<p><b>64</b></p>	<p><b>PRODUTO: MANTEIGA SEM SAL</b> DESCRIÇÃO: produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - Aspecto ..... Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). - Cor ..... branco amarelada, - Sabor e odor..... De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 82% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8C*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem (pote) individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas.</p>
<p><b>65</b></p>	<p><b>PRODUTO: MARGARINA VEGETAL SEM SAL</b> DESCRIÇÃO: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; cor ..... amarela ou branca amarelada, homogênea normal; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 80% Gordura trans ..... isenta (0%) Vitamina A ..... presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000UI/100g). De acordo com a Portaria nº372 de 08/9/1997 – M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 12 potes cada.</p>



<p><b>66</b></p>	<p><b>PRODUTO: MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> DESCRIÇÃO: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; cor ..... amarela ou branca amarelada, homogênea normal; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 80% Gordura trans ..... isenta (0%) Vitamina A ..... presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000UI/100g) De acordo com a Portaria nº372 de 08/9/1997 – M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 12 potes cada.</p>
<p><b>67</b></p>	<p><b>PRODUTO: MARGARINA VEGETAL SEM SAL EM BLISTER</b> DESCRIÇÃO: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; cor ..... amarela ou branca amarelada, homogênea normal; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 60% Gordura trans ..... isenta (0%) Vitamina A ..... presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000UI/100g) De acordo com a Portaria nº372 de 08/9/1997 – M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, blister com 10g.</p>



68	<p><b>PRODUTO: MARGARINA VEGETAL COM SAL EM BLISTER</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; cor ..... amarela ou branca amarelada, homogênea normal; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Lipídios ..... mínimo 60% Gordura trans ..... isenta (0%) Vitamina A ..... presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000UI/100g) De acordo com a Portaria nº372 de 08/9/1997 – M.A.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem individual, blister com 10g.</p>
69	<p><b>PRODUTO: MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1.</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto em grãos, branca, despeculada, tipo I, não contendo impurezas ou carunchos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto: em grãos uniformes cor: característica da espécie sabor: característico</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 500 g, estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p>



70	<p><b>PRODUTO: MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados. Não deve ter adição de corantes e pode ter adição de conservantes, desde que permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Conter no máximo 385mg de sódio em 130g de produto</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem em lata de folha flandres com peso drenado de 170 g. reembaladas em caixas de papelão reforçadas.</p>
71	<p><b>PRODUTO: MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados. Não deve ter adição de corantes e pode ter adição de conservantes, desde que permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor e sabor: característicos</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Conter no máximo 385mg de sódio em 130g de produto.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem em lata de folha flandres com peso drenado de 2 Kg. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas.</p>





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

72	<p><b>PRODUTO: MILHO PARA PIPOCA</b> DESCRIÇÃO: Milho para pipoca, tipo 1, embalagem transparente e adequada. Produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos, com alto percentual de aproveitamento após aquecimento; O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ..... grãos; Cor ..... própria; Sabor ..... característico; Odor ..... característico; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Umidade ..... máximo 5% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Será exigido laudo de coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem transparente de 500g, reembalados em fardos plásticos resistentes.</p>
73	<p><b>PRODUTO: MINI BOLO INDUSTRIALIZADO (TIPO ANA MARIA)</b> DESCRIÇÃO: Mini bolo industrializado, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento e conservantes. Produto de diversos sabores. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... próprio; cor.....próprio; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso). VALIDADE: Prazo mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Peso unitário mínimo de 70g. Embalado individualmente. Embalagem primária filme Bopp, embalagem secundária caixa de papelão.</p>



74	<p><b>PRODUTO: MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE, COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO.</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Ingredientes: açúcar, leite integral em pó, amido de milho, soro de leite em pó, cacau em pó, sal, gordura vegetal hidrogenada, mistura de vitaminas e sais minerais (A, B1, B6 e C, Niacina, Ferro e Zinco), aromatizante idêntico ao natural de baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN.O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O pó deve ser preparado com ingredientes são e limpo, de primeira qualidade.</p> <p>aparência: ..... pó fino, sem grumos;</p> <p>cor: ..... de acordo com os componentes; odor: ..... característico;</p> <p>sabor: ..... característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: pacotes de polietileno atóxico leitoso, contendo 1 kg.</p> <p>Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas).</p>
75	<p><b>PRODUTO: MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR COCO, COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Ingredientes: Ingredientes: açúcar, leite integral em pó, amido de milho, sal, gordura vegetal hidrogenada, mistura de vitaminas e sais minerais (A, B1, B6 e C, Niacina, Ferro e Zinco), aromatizante idêntico ao natural de coco. NÃO CONTÉM GLÚTEN.O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O pó deve ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade.</p> <p>aparência: ..... pó fino, sem grumos;</p> <p>cor: ..... de acordo com os componentes; odor: ..... característico;</p> <p>sabor: ..... característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: pacotes de polietileno atóxico leitoso, contendo 1 kg.</p> <p>Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, e contendo, no máximo 10 kg (dez quilogramas).</p>



76	<p><b>PRODUTO: ÓLEO DE SOJA</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto alimentício constituído principalmente por triglicérides de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>aparência:..... límpido e isento de impurezas; cor: .....característica;</p> <p>odor:.....característico;</p> <p>sabor: ..... característico, isento de ranço.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO:</p> <p>Umidade e materiais voláteis ..... &lt; 0,8%</p> <p>De acordo com Instrução Normativa nº49, 22/12/2006, M.A.P.A. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <p>Matéria prejudicial a saúde humana ..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 24*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus.”</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem em latas ou PETs de 900mL intactas e reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno rígida). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>
77	<p><b>PRODUTO: ORÉGANO</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Folha do Origanum vulgare L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano". O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto: folha ovalada seca Cor: verde-pardacenta.</p> <p>Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,0% p/p</p> <p>Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana.....ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.</p> <p>VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser pacotes plásticos, atóxicos, resistentes, de 250 g, devidamente identificados. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.</p>



78	<p><b>PRODUTO: PÓ DE CAFÉ</b> DESCRIÇÃO: Café em pó, selo ABIC, sem conservantes. Obtido pela torração e moagem dos grãos procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura: pó fino e homogêneo; cor: preta; sabor: suave; Odor: característico; CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: 100% puro, sem presença de outros grãos. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva. CARACTERISTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana... ausência; De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: pacotes de 500gramas, embalagem aluminizada, à vácuo, reembalados em fardos de 5 Kg (cinco).</p>
79	<p><b>PRODUTO: PREPARO EM PÓ PARA PUDIM</b> DESCRIÇÃO: Açúcar, amido de milho, sal, edulcorantes, espessante, aromatizantes e corantes artificiais. Sabores variados. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico, Cor: própria; Sabor característico; Odor .....próprio. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual, em torno de 30 gramas.</p>
80	<p><b>PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO, SEM AMIDO</b> DESCRIÇÃO: leite desnatado, creme de leite, creme de soro de leite, manteiga, fermento lácteo, sal (cloreto de sódio), estabilizante pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, conservador sorbato de potássio e conservador nisina. Não contém glúten CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto ..... massa homogênea e cremosa; cor.....ligeiramente amarelada; odor ..... próprio; sabor ..... próprio (não rançoso). CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: carboidratos máximos: 2,4 g, proteínas mínimas 18 g, gorduras totais máximas 22 g, sódio máximo 235 mg, cálcio mínimo 184 mg. VALIDADE: No mínimo 90 dias a partir da data de fabricação.3 EMBALAGEM: Embalagem contendo de 400 g.</p>



81	<p><b>PRODUTO: SACHÊ DE TORRADA MULTIGRÃOS E/OU INTEGRAL</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto composto de farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, combinações de grãos e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... torrada de característica crocante e macio;</p> <p>Cor.....própria;</p> <p>Odor .....próprio;</p> <p>Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá ser isento (0%) de gordura do tipo trans.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência.</p> <p>De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento).</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar 2 unidades de torrada e a embalagem deve conter em torno de 15 g (quinze gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>
82	<p><b>PRODUTO: SACHÊ DE TORRADA TRADICIONAL</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Produto composto de farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>Aspecto ..... torrada de característica crocante e macio;</p> <p>Cor.....própria;</p> <p>Odor .....próprio;</p> <p>Sabor .....próprio;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Deverá ser isento (0%) de gordura do tipo trans.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência.</p> <p>De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento).</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado. Cada embalagem deverá apresentar 2 unidades de torrada e a embalagem deve conter em torno de 15 g (quinze gramas). A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>





<p><b>83</b></p>	<p><b>PRODUTO: SAL REFINADO</b> DESCRIÇÃO: O produto deverá conter sal refinado (cloreto de sódio), extra, iodado. O produto deverá ser adicionado de sais de iodo e Antiumectante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: ..... grânulos finos; cor: ..... branca; odor: ..... característico; sabor: ..... salgado. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Iodo: mínimo de 15 mg/kg e máximo de 45 mg/kg de produto. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. VALIDADE: No mínimo 20 (vinte) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Primária: pacotes de plástico, atóxico, contendo 1 kg do produto. Secundária: fardos de plástico transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 30 unidades.</p>
<p><b>84</b></p>	<p><b>PRODUTO: SAL REFINADO EM SACHÊ</b> DESCRIÇÃO: O produto deverá conter sal refinado (cloreto de sódio), extra, iodado. O produto deverá ser adicionado de sais de iodo e antiumectante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: ..... grânulos finos; cor: ..... branca; odor: ..... característico; sabor: ..... salgado. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Iodo: mínimo de 15 mg/kg e máximo de 45 mg/kg de produto. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. VALIDADE: No mínimo 20 (vinte) meses a partir da data de entrega.  EMBALAGEM: Sachês contendo 5 gramas cada.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

85	<p><b>PRODUTO: SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> DESCRIÇÃO: Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: ..... próprio; cor: ..... próprio; odor: ..... próprio; sabor: ..... próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Porcentual de água sobre o peso líquido declarado: máximo de 12% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana..... ausência de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. VALIDADE: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Latas contendo 125 g (peso líquido). A embalagem primária do produto deverá ser latas de folhas de flandres, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, inviolável, com o mesmo formato. Não deverão apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125g (cento e vinte e cinco gramas).</p>
86	<p><b>PRODUTO: SUCO CONCENTRADO PARA DILUIR DIVERSOS SABORES</b> DESCRIÇÃO: Suco concentrado de frutas, com 90% a 100% de polpa de fruta, água e conservantes. Embalagem de 1 litro rende em torno de 10 litros. Suco não fermentado, não alcoólico, pasteurizado. Não necessita de refrigeração. Com registro no ministério da agricultura, não contém glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: ..... líquido denso; cor: ..... de acordo com os constituintes; odor: ..... característico; sabor: ..... característico da fruta correspondente (abacaxi, caju, maracujá, tangerina, manga, etc) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Suco de fruta (no mínimo com 9º brix) ..... mínimo 20% Acidez titulável ..... mínimo 0,1g/100ml CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana. ....ausência; De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem: Primária: galão de poliuretano contendo entre 1 L. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada ou garrafas envoltas em filme plástico termo contrátil, identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 2 unidades.</p>
87	<p><b>PRODUTO: SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABORES DIVERSOS – Embalagem de 1 litro</b> Descrição: composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, qualidade obtido pela mistura de suco e polpas integrais de frutas (maduras e sãs), processamento tecnológico, envasamento assepticamente em embalagem hermética que não permita passagem de ar e luz e que assegure a apresentação e conservação até o momento de consumo, sem necessidade de refrigeração O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor e odor; característicos SABORES: uva, pêssego, goiaba, maracujá e caju CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. EMBALAGEM: embalagem primária tetra pack, contendo 1 litro.</p>



88	<p><b>PRODUTO: SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABORES DIVERSOS – Embalagem de 200 ml</b> Descrição: composto de polpa, água potável, açúcar, podendo ser adicionado de ácidos; possuindo mínimo de 50% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; envasamento assepticamente em embalagem hermética que não permita passagem de ar e luz e que assegura a apresentação e conservação até o momento de consumo, sem necessidade de refrigeração O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor e odor; característicos SABORES: diversos CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. EMBALAGEM: embalagem primária caixa cartonada aluminizada, contendo 200ml, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado. VALIDADE: validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.</p>
89	<p><b>PRODUTO: SUCO EM PÓ 1 KG</b> <b>DESCRIÇÃO:</b> adoçado, com corante natural pacote de 1Kg que rendimento de 10L: diversos sabores (abacaxi, uva, laranja, maracujá, caju). Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido.</p>
90	<p><b>PRODUTO: TRIGO PARA QUIBE</b> DESCRIÇÃO: Trigo para quibe, grãos limpos e processados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência - de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: acondicionados em sacos plásticos transparente, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, embalagem: pacotes com 500 gramas. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e número do lote do produto.</p>
91	<p><b>PRODUTO: VINAGRE DE VINHO TINTO EM SACHÊ DE 4ML</b> DESCRIÇÃO vinagre de vinho tinto: Fermentado acético de vinho tinto, produto de cor, sabor e odor característicos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ..... líquido; Cor ..... própria de acordo com a origem; Odor e Sabor ..... próprio; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO: Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes. Não será permitido o uso de conservantes e corantes. Não deverão conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos-minerais livres. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.” VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária deve ser em sachê contendo 4 ml em cada.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

92

**PRODUTO: VINAGRE DE VINHO BRANCO**

**DESCRIÇÃO:** Fermentado acético de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto ..... líquido límpido;

Cor ..... própria de acordo com a origem; Odor e Sabor ..... próprio;

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICO:** Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes. Não será permitido o uso de conservantes e corantes. Não deverão conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos-minerais livres.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Matéria prejudicial à saúde humana ..... ausência, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

**CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS OU MICROSCÓPICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G\*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

Exigência de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus.”

**VALIDADE:** No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

**EMBALAGEM:** A embalagem primária do produto deverá ser garrafa de plástico atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com conteúdo de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12 (doze) embalagens primárias.

Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

## 4. QUANTIDADE ESTIMADA PARA A MERENDA ESCOLAR E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA

ITEM	CODIGO CONAN	PRODUTO	UNIDADE	MERENDA ESCOLAR	ATENÇÃO HOSPITALAR	CEREM	ATENÇÃO BASICA	VIGILANCIA EM SAÚDE	SAMU	SECRETARIA DA SAÚDE	GABINETE	SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO	SERVIÇOS PUBLICOS	EDUCAÇÃO E CULTURA	EDUCAÇÃO E CULTURA - DIVISÃO DE CULTURA	FUNDAMENTAL	SOCIAL	SECRETARIA DA FAZENDA	TURISMO E MEIO AMBIENTE - SEDE	TURISMO E MEIO AMBIENTE - PEDÁGIO	CULTURA, ESPORTES E LAZER	ASSUNTOS JURÍDICOS	SANEAMENTO BÁSICO	PROJETOS E OBRAS	SOMA TOTAL	
1	53.34.10-01	ACHOCOLATA DO EM PÓ	PCT	2.700	50																					2.750
2	53.34.07-01	ACHOCOLATA DO EM PÓ DIET	PCT	150	100																					250
3	53.02.11-01	AÇUCAR CRISTAL	PCT	1.800	400	50	150	50	50	60		180	850	30	25		150	50	50	100	50		100	15	4.160	
4	53.02.12-01	AÇUCAR REFINADO	PCT		60																	30				90
5	53.02.10-01	AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ	UNID		6.000								1.000													7.000
6	53.06.01-01	ADOÇANTE LIQUIDO	FRASCO	30	100						10		50						5	5			3			203
7	53.06.08-01	ADOÇANTE CULINARIO	POTE	125	10																					135
8	53.06.09-01	ADOÇANTE EM PÓ SACHÊ	SACHÊ		5.000						100		1.000													6.100
9	51.47.04-01	ÁGUA DE COCO	CAIXA		4.000						200												50			4.250





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA**

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

**Proc. Adm.  
nº 893/2023**  
Folha

10	53.27.09-01	ARROZ AGULHINHA TIPO I, PCT 5KG	PCT	4.000	480																	4.480
11	53.27.11-01	ARROZ AGULHINHA TIPO I, PCT 1 KG	PCT		1.000																	1.000
12	53.27.10-01	ARROZ INTEGRAL	PCT	500	100																	600
13	53.49.08-01	AVEIA EM FLOCOS FINOS 170G	PCT	2.000	100																	2.100
14	51.87.04-01	AZEITE EM SACHÊ 4ML	UNID		4.000																	4.000
15	53.14.03-01	BISCOITO DOCE, 9G	PCT	30.000	9.000				300			100	50						100			39.550
16	53.14.46-01	BISCOITO SALGADO, 9G	PCT		9.000				300										150			9.450
17	53.14.53-01	BISCOITO SALGADO PACOTES CONTENDO 6 UNIDADES	PCT	10.000	400		1.200					20	10		1.000							12.630
18	53.14.48-01	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER	PCT	250	150														50			450
19	53.14.49-01	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN	PCT	300	50														50			400



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

20	53.14.54-01	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE	PCT	100	25																				125	
21	53.03.07-01	CHÁ DE CAMOMILA EM SACHÊ	CX		200						15															215
22	53.03.08-01	CHÁ DE ERVA DOCE EM SACHÊ	CX		200						15															215
23	53.03.17-01	CHÁ MATE	CX	300	800	50	200	50	50	70	50	576	300	24	40		200	24		50	30	20	100	20	2.954	
24	51.01.33-01	COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR MORANGO	KG	1.500																						1.500
25	51.01.35-01	COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR CHOCOLATE	KG	1.500																						1.500
26	53.65.11-01	CHOCOLATE EM PÓ (CACAU 100%)	PCT	1.500								15														1.515
27	53.65.12-01	CHOCOLATE EM PÓ (CACAU 50%)	PCT	1.500																		80	12			1.592



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

28	53.65.10-01	CHOCOLATE GRANULADO	PCT	400																	400	
29	53.31.11-01	ERVILHA EM CONSERVA (170G)	LT		400									50								450
30	53.31.10-01	ERVILHA PARTIDA SECA	PCT	200	400																	600
31	53.45.06-01	EXTRATO DE TOMATE (350G)	UNID	200	480									150								830
32	53.45.01-01	EXTRATO DE TOMATE (2KG)	SACHE	2.000																		2.000
33	53.35.16-01	FARINHA DE MANDIOCA	PCT	400	30																	430
34	53.35.13-01	FARINHA DE MILHO AMARELA (FLOCOS DE MILHO)	PCT	600	100																	700
35	53.35.14-01	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	PCT	2.000	100									150								2.250
36	53.41.05-01	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	PCT	10.000	400																	10.400
37	53.41.06-01	FEIJÃO PRETO	PCT	5.000	60																	5.060
38	53.29.05-01	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	LT	600										50								650
39	53.114.03-01	FLOCOS DE MILHO NATURAL	PCT	82.000	1.000																	83.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

40	53.115.01-01	GRÃO DE BICO	PCT		60																	60
41	53.55.13-01	GELATINA SABOR ABACAXI DIET	CX		200																	200
42	53.55.14-01	GELATINA SABOR UVA DIET	CX		200																	200
43	53.55.15-01	GELATINA SABOR LIMÃO DIET	CX		200																	200
44	53.55.16-01	GELATINA SABOR MORANGO DIET	CX		200																	200
45	53.55.10-01	GELATINA SABOR FRAMBOESA DIET	CX		200																	200
46	53.55.17-01	GELATINA SABOR ABACAXI	CX	1.000	200										100							1.300
47	53.55.18-01	GELATINA SABOR UVA	CX	1.000	200										100							1.300
48	53.55.19-01	GELATINA SABOR LIMÃO	CX	1.000	200										100							1.300
49	53.55.20-01	GELATINA SABOR MORANGO	CX	1.000	200										100							1.300
50	53.55.21-01	GELATINA SABOR FRAMBOESA	CX	1.000	200										100							1.300



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

**Proc. Adm.  
nº 893/2023**  
Folha

51	53.67.10-01	GELEIA DE MORANGO EM BLISTER	UNID		3.000																	3.000	
52	51.01.53-01	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO	PCT		600				50						50								700
53	51.01.47-01	LEITE/BEBIDA DE ARROZ EM PÓ INSTANTÂNEO	LATA	50																			50
54	51.01.55-01	LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, PCT 400G	PCT		800																		800
55	51.01.51-01	LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, PCT 1KG	PCT	8.500																			8.500
56	51.01.19-01	LEITE INTEGRAL – CAIXA TETRA PACK	CX		100					672	3.500				150						1.100	250	5.772
57	53.40.15-01	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO	PCT	200	30																		230









# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

77	53.46.05-01	OREGANO PCT 250G	PCT	320	30												50								400
78	53.117.03-01	PÓ DE CAFÉ	PCT	1.300	1.200	150	430	150	150	160	60	550	600	200	150		800	230	80	300	150		400	120	7.180
79	53.116.02-01	PREPARO EM PÓ PARA PUDIM	CX		600																				600
80	53.19.05-01	REQUEIJÃO CREMOSO, SEM AMIDO, PCT 400G	PCT	3.000	100					20															3.120
81	53.16.05-01	SACHÊ DE TORRADA MULTIGRÃOS E/OU INTEGRAL	SACHÊ		8.000						300							100				100			8.500
82	53.16.06-01	SACHÊ DE TORRADA TRADICIONAL	SACHÊ		8.000						300							100				100			8.500
83	53.39.06-01	SAL REFINADO	PCT	2.000	80												50								2.130
84	53.39.05-01	SAL REFINADO EM SACHÊ	UNID		10.000																				10.000
85	53.73.03-01	SARDINHA EM LATA	LATA	4.000																					4.000
86	53.11.46-01	SUCO CONCENTRAD O PARA DILUIR DIVERSOS SABORES	LITROS	5.500	600							50										500	10		6.660



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

87	53.11.41-01	SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABORES DIVERSOS - 1L	CX			50	50		50	300		100	100	30			50		400	10		1.140
88	53.11.44-01	SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABORES DIVERSOS - 200 ML	UNID	10.000						150						250				30		10.430
89	53.11.45-01	SUCO EM PÓ 1 KG DIVERSOS SABORES	PCT									50			150		5					205
90	51.83.03-01	TRIGO PARA QUIBE	PCT	500																		500
91	53.30.07-01	VINAGRE EM SACHÊ 4ML	UNID		4.000																	4.000
92	53.30.04-01	VINAGRE DE VINHO BRANCO	FRASCO	1.500	100										30							1.630



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

### 5. LOCAL DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA MERENDA ESCOLAR

5.1. Endereço: Rua 08, nº 605 – Vila Santa Cruz.

5.1.1. Horário: Das 08h00 às 12h00.

### 5.2 LOCAL DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO GABINETE

5.2. Endereço: Avenida 01, nº 106 – Centro – Prefeitura Municipal de Itirapina/SP

5.2.1. Horário: Das 08h00 às 11h00 e das 13h30 às 15h30.

### 5.3 LOCAL DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E DEMAIS SECRETARIAS

5.3.1. Endereço: Rua 08, nº605 – Vila Santa Cruz.

5.3.2 Horário: das 08h00 as 11h00 e das 13h00 as 15h30

### 5.4 ATENÇÃO HOSPITALAR (HOSPITAL SÃO JOSÉ E CEREM) E SEDE DA SECRETARIA

5.4.1. Endereço: Avenida 01, 385 – Vila Cianelli

5.4.2 Horário: Das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00.

### 5.5 ATENÇÃO BÁSICA, SAMU E VIGILANCIA EM SAÚDE

5.5.1. Endereço: Avenida 01, 385 – Vila Cianelli

5.5.2. Horário: Das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00.

### 5.6 LOCAL DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSUNTOS JURÍDICOS

5.6.1 Endereço: Avenida 01, nº 106 – Centro

5.6.2 Horário: Das 08h00 às 12h00.

### 6. PRAZO DE ENTREGA OU INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO / VIGÊNCIA

6.1. O prazo para entrega é de 07 (Sete) dias após o recebimento da ordem de fornecimento.

6.2. A licitação será para o período de doze meses.

### 7. SOLICITAÇÕES E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

7.1. As requisições serão mensais.

7.2. Os produtos deverão ser entregues contendo todas as informações necessárias a perfeita caracterização dos mesmos, em Língua Portuguesa, como marca, peso, lote, fabricante, CNPJ, data de fabricação e validade, composição e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização do produto.

7.3. Servidor responsável pela verificação das entregas: servidor da prefeitura presente no momento da entrega.

### 8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA MERENDA ESCOLAR E DEMAIS SECRETARIAS

#### **1. Secretaria Municipal da Educação e Cultura – Merenda Escolar**

<b>Recurso</b>
Função Programática: 12.306.9015.2.117
<b>Ficha: 98, 100</b>
Fonte: 01, 05, 05 e 91
Código de Aplicação: 1100000, 2000002, 2200002 e 1100000
Categoria Econômica: 339030

#### **2. Secretaria Municipal da Administração**

<b>Recurso</b>
Função Programática: 04.122.9003.2.103
<b>Ficha: 15</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

Categoria Econômica: 339030

### 3. Atenção básica e Sede Secretaria

#### Recurso

Função Programática: 10.301.9023.2.145

**Ficha: 190 / 191 / 193 / 341**

Fonte: 01 / 05 / 02

Código de Aplicação: 310.0000 / 301.0001 / 301.0020 / 301.0034

Categoria Econômica: 339030 – Material de consumo

### 4. Média Complexidade (Hospital São José, CEREM e SAMU)

#### Recurso

Função Programática: 10.302.9023.2.146

**Ficha: 195 / 194**

Fonte: 05

Código de Aplicação: 302.0023 / 302.0022

Categoria Econômica: 339030

### 5. Vigilância em Saúde

#### Recurso

Função Programática: 10.302.9023.2.148

**Ficha: 948 / 459 / 199**

Fonte: 01 / 05

Código de Aplicação: 310.0000 / 320.0000 / 303.0044

Categoria Econômica: 339030

#### Recurso

Função Programática: 10.302.9023.2.149

**Ficha: 344 / 955**

Fonte: 05 / 01

Código de Aplicação: 303.0041 / 310.0000

Categoria Econômica: 339030

### 6. Secretaria Municipal da Educação e Cultura

#### Recurso

Função Programática: 12.122.9009.2.141

**Ficha: 69**

Fonte: 01

Código de Aplicação: 2200000

Categoria Econômica: 33903000

### 7. Secretaria Municipal da Educação e Cultura – Divisão da Cultura



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

<b>Recurso</b>
Função Programática: 13.392.9042.2.154
<b>Ficha: 597</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

### 8. Secretaria Municipal da Educação e Cultura – Fundamental

<b>Recurso</b>
Função Programática: 12.361.9038.2.112
<b>Ficha: 77</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 2200000
Categoria Econômica: 33903000 – Recurso Próprio – 25% do Ensino

### 9. Secretaria Municipal de Cultura, Esportes e Lazer

<b>Recurso</b>
Função Programática: 27.812.9016.2.118
<b>Ficha: 130</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

### 10. Secretaria Municipal da Fazenda

<b>Recurso</b>
Função Programática: 04.123.9019.2.121
<b>Ficha: 141</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 339030

### 11. Secretaria Municipal de Saneamento Básico

<b>Recurso</b>
Função Programática: 17.512.9022.2.124
<b>Ficha: 162</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

### 12. Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

<b>Recurso</b>
Função Programática: 08.244.9049.2177
<b>Ficha: 1253 E 1336</b>
Fonte: 05 E 95
Código de Aplicação: 500033
Categoria Econômica: 33903000

### 12.1 Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

<b>Recurso</b>
Função Programática: 08.244.9049.2177
<b>Ficha: 1253</b>
Fonte: 05
Código de Aplicação: 500033
Categoria Econômica: 33903000

### 12.2 Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

<b>Recurso</b>
Função Programática: 08.244.9049.2176
<b>Ficha: 1244</b>
Fonte: 02
Código de Aplicação: 500007
Categoria Econômica: 33903000

### 3. Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente - SEDE

<b>Recurso</b>
Função Programática: 23.695.9045.2166
<b>Ficha: 962</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00

### 13.1 Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente - Pedágio

<b>Recurso</b>
Função Programática: 26.782.9018.2.120
<b>Ficha: 244</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

### 14. Secretaria Municipal de Serviços Públicos



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

<b>Recurso</b>
Função Programática: 15.452.9024.2.126
<b>Ficha: 218</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 339030

<b>Recurso</b>
Função Programática: 15.452.9024.2.126
<b>Ficha: 1143</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 339030

### 15.Gabinete

<b>Recurso</b>
Função Programática: 04.122.9003.2.102
<b>Ficha: 05</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 339030

### 16.Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

<b>Recurso</b>
Função Programática: 23.695.9045.2166
<b>Ficha: 970</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

### 17.Secretaria Municipal de Projetos e Obras

<b>Recurso</b>
Função Programática: 15.451.9021.2.123
<b>Ficha: 152</b>
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33903000

## 9. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

9.1. A empresa arrematante deverá enviar 2 (duas) unidades de cada um dos produtos em embalagem original, como amostras, à Avenida 09, 709 – Vila Cianelli, para testes



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

sensoriais, de rendimento e de aceitabilidade, caso esta Divisão julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 3 (três) dias após o término da disputa, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

9.2. Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

9.3. Não serão aceitas amostras sem identificação:

- a) nome do concorrente
- b) número da licitação
- c) número do processo administrativo
- d) número do item

9.4. Juntamente com as amostras (em embalagem original), deverá o fornecedor apresentar:

- a) Ficha técnica;
- b) Registro do Produto no órgão competente ou dispensa de acordo com a legislação;

9.4. Após aprovação dos itens:

9.4.1. O fornecedor fica responsável pela troca dos produtos entregues a esta Divisão quando apresentarem problemas como: latas amassadas e/ou estufadas, produtos estragados, carunchados ou embalagens abertas, antes do prazo determinado pela data de validade impressa no produto. A substituição deverá ocorrer no prazo de 24h (vinte e quatro) horas.

9.4.2. As entregas deverão ser realizadas preferencialmente com veículos fechados e vistoriados pelo órgão competente.

9.4.3. Os entregadores deverão estar uniformizados.

9.4.4. Para garantir a integridade dos produtos, deverá ser exigido do fornecedor que a acomodação da carga no veículo respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens mais sensíveis.

### 10. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DE CONTRATO

10.1 A Senhora VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES, portadora do RG nº 17. 206.710-8, Secretária da Educação, será a responsável pela gestão e demais procedimentos mencionados neste Termo determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis

10.2 A Senhora RENATA SOEIRO SUPPINO, Nutricionista, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade Hospital São José, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

10.4 A Senhora PRISCILA CRISTIANE LOURENÇO, Almoхарife, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos das demais secretarias, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

10.5 O Senhor ROBERTO CARLOS GRANDIM, Almoхарife, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos dos demais setores pertencentes à Secretaria Municipal da Saúde, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

(Em papel timbrado da empresa)

### **ANEXO II – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

À Prefeitura Municipal de Itirapina-SP.

#### **Ref. Licitação**

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 066/2023** –

Objeto: *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa ..... **(razão social da empresa)**, CNPJ sob nº ..... é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portando, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório realizado sob a modalidade **Pregão Eletrônico**, realizado pela Prefeitura Municipal de Itirapina/SP.

Local e Data

**(Assinatura)**

**Representante legal da empresa ou sócio administrador ou pelo procurador  
Função na Empresa**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

(Em papel timbrado da empresa licitante)

### ANEXO III – DECLARAÇÕES DE HABILITAÇÃO

À Prefeitura Municipal de Itirapina-SP.

#### Ref. Licitação

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 066/2023** – Objeto: *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

Eu, **(nome completo)**, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, representante credencial **(ou legal)** da empresa **(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**, inscrita pelo CNPJ nº \_\_\_\_\_, sito à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, vem através desta, sob as penas da lei declarar que:

- a) Nos termos do **inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993** e alterações, que a empresa encontra-se em **situação regular perante o Ministério do Trabalho**, no que se refere à observância do disposto no **inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**.
- b) que possui **pleno conhecimento e concorda com todos os termos do edital** em referência e seus anexos.
- c) não se encontra **declarada inidônea** para licitar e contratar com qualquer órgão ou poder do Município de Itirapina ou suspensão do direito de licitar ou de com ele (s) contratar.
- d) que atende às **normas relativas à Saúde e Segurança do Trabalho**, em virtude das disposições do parágrafo único, art. 117, da Constituição do Estado de São Paulo.

Local e Data

**(Assinatura)**

**Representante legal da empresa ou sócio administrador ou pelo procurador  
Função na Empresa**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

(Em papel timbrado da empresa licitante)

### ANEXO IV – DADOS CONTRATUAIS

À Prefeitura Municipal de Itirapina-SP.

#### Ref. Licitação

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: Pregão Eletrônico nº 066/2023 –

Objeto: Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

#### DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO

Nome:
Profissão:
Estado Civil:
Naturalidade:
RG nº
CPF nº
Data de Nascimento:
Endereço Residencial:
E-mail Institucional:
E-mail Pessoal:
Telefone:

#### DADOS DO PREPOSTO

(representante ou sócio responsável pelo acompanhamento da execução do objeto, comunicação entre as partes, etc).

Nome:
Profissão:
RG nº
CPF nº
E-mail Institucional:
E-mail Pessoal:
Telefone:

Local e Data

(Assinatura)

Representante legal da empresa ou sócio administrador ou pelo procurador  
Função na Empresa



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

Visando comunicação futura encaminhar o mesmo preenchido e digitalizado por e-mail para [licitacao@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao@itirapina.sp.gov.br); [licitacao2@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao2@itirapina.sp.gov.br) e [licitacao5@itirapina.sp.gov.br](mailto:licitacao5@itirapina.sp.gov.br).

### ANEXO V – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

À Prefeitura Municipal de Itirapina-SP.

#### Ref. Licitação

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: Pregão Eletrônico nº 066/2023 – Objeto: Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

Dados da proponente interessada em participar do certame em epigrafe:

Razão Social:
CNPJ nº:
Responsável para Contato:
Profissão:
E-mail Institucional:
Telefone:

Obtivemos Edital através:

- Site Municipal: <http://www.itirapina.sp.gov.br/p2n/>, cópia do instrumento convocatório da licitação supramencionada.
- Na página eletrônica do BLL – Licitações Públicas: <https://www.bll.org.br>.
- Solicitação feita a Divisão de Licitação e Compras na Prefeitura Municipal de Itirapina.

#### Local e Data

(Assinatura)

Representante legal da empresa ou sócio administrador ou pelo procurador  
Função na Empresa

Carimbo da Empresa



## **ANEXO VI – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O **MUNICÍPIO DE ITIRAPINA**, pessoa jurídica de direito público interno, sediado na Prefeitura Municipal de Itirapina, sita à Avenida 01, nº 106, centro, Município de Itirapina, Estado de São Paulo, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pela Prefeita Municipal, a **Prof.ª MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**, brasileira, casada, professora, portadora do RG nº 5.541.219-1 e CPF nº 553.097.808-82, domiciliada à Rua 06, nº 389, Centro, Município de Itirapina, Estado de São Paulo, CEP 13530-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_ sito à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, telefones \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual \_\_\_\_\_, neste ato representado por \_\_\_\_\_, (qualificação completa), residente e domiciliado à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, telefones \_\_\_\_\_, doravante denominada **DETENTORA**, ambos acordam proceder, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com alteração introduzida; Decreto Municipal nº 2.793, de 26 de setembro de 2013; Decreto Municipal nº 3.711, de 12 de abril de 2021 e ao Edital do Pregão Eletrônico SRP em epígrafe, parte integrante do presente instrumento, conforme descrição do objeto e proposta de preço, constantes nos anexos que acompanham o edital, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1.** Este instrumento tem por objeto o *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

**1.2.** Em observância e atendimento ao Processo Administrativo nº 893/2023, elaborado sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 066/2023.

**1.3.** Fazem parte integrante do presente registro de preços, independente de transcrição, o edital e todos os seus anexos, termo de referência e proposta comercial da Detentora.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

**2.1.** Fica designada a senhora **VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**, portadora do RG nº XX.XXX.XXX-8, secretária municipal, como GESTORA, Avenida 05, esquina com a Rua 05, nº 245 – Centro – fone (19) 3575-4070 – E-mail: \_\_\_\_\_, Responsável pela gestão e demais procedimentos mencionados neste contrato determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, para fins do disposto no artigo 67, e parágrafos, da Lei Federal nº 8666/93, em sua redação atual, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência do objeto executado.

**2.2.** O servidor **RENATA SOEIRO SUPPINO**, portador do RG nº xx.xx.xxx-x e CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, Nutricionista, Telefone: (19) 3575-9204 / e-mail: [nutricaoohsi@itirapina.sp.gov.br](mailto:nutricaoohsi@itirapina.sp.gov.br) / Endereço: Avenida 09, nº 709 – Vila Cianelli. **PRISCILA CRISTIANE LOURENÇO**, Almoxarife, e **ROBERTO CARLOS GRANDIM**, Almoxarife, Telefone: (19) 3575-3817, e-mail: [almoxarife@itirapina.sp.gov.br](mailto:almoxarife@itirapina.sp.gov.br), Endereço: Rua 08, nº \_\_\_\_\_





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

605 – Vila Santa Cruz. Ficam designados como FISCALIS do respectivo contrato, o qual acompanhará, fiscalizará, controlará a execução do contrato, bem como o funcionamento do equipamento, e em registro próprio anotarás as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à gestora para as providências cabíveis no cumprimento do objeto.

>> SE HOUVER PREPOSTO INCLUIR O SUBITEM ABAIXO:

2.3. Fica designado (a) o (a) senhor (a) \_\_\_\_\_, (cargo), portador (a) do CPF nº \_\_\_\_\_, (qualificação completa), (endereço completo, telefone e e-mail), como PREPOSTO da CONTRATADA.

2.3.1. O preposto fica obrigado a possuir vínculo comprovado com a empresa, mediante instrumentos trabalhistas legais; estar à disposição da fiscalização durante todo o período de execução do objeto contratado, dentro dos horários comerciais locais; A indisponibilidade do PREPOSTO ou a impossibilidade de localizá-lo acarretará a CONTRATADA, a aplicação de sanções administrativas previstas.

### CLÁUSULA QUARTA – DA ESPECIFICAÇÃO E VALORES

4.1. A DETENTORA deverá fornecer os referidos itens conforme especificação em tabela abaixo.

>>> TABELA A SER PREENCHIDA SOMENTE COM OS ITENS REGISTRADOS PELA DETENTORA <<<

Item	Descrição Completa	Unid.	Marca	Valor Unit.

4.2. O valor total da presente ATA é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

4.3. A CONTRATANTE é eximida da utilização da totalidade da quantidade fixada. Tabela de quantidade por secretaria.

4.4. Os valores são fixos e irremovíveis, vinculados ao valor da proposta vencedora, durante a vigência do presente termo.

### CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL DE ENTREGA

5.1. Local de entrega para a Merenda Escolar, Gabinete e Demais Secretarias

5.1.1. Endereço: Rua 08, nº 605 – Vila Santa Cruz.

5.1.2. Horário: Das 08h00 às 12h00.

5.2. Local de entrega para a Atenção Básica, Samu, Vigilância em Saúde, Secretaria da Saúde e Hospital São José e Cerem.

5.2.1. Endereço: Avenida 09, nº 709 – Vila Cianelli.

5.2.3. Horário: Das 07h00 às 11h00 e das 12h00 às 17h00.

### CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1. Classificação dos Recursos Orçamentários: Fonte 01 e 91 – Recurso Próprio, Fonte 02 e 92 – Recurso Estadual, Fonte 05 e 95 – Recurso Federal.

6.2. As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Educação e Cultura – Merenda Escolar correrão por conta das dotações abaixo.

6.2.1. Função Programática 12.306.9015.2.117, **Ficha 98**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

6.2.2. Função Programática 12.306.9015.2.117, **Ficha 100**, Fonte 05, Código de Aplicação 2000002, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

6.3. As despesas decorrentes deste certame para o Secretaria Municipal de Administração correrão pela Função Programática 04.122.9003.2.103, **Ficha 15**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.



**6.4.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde e Atenção Básica correrão por conta das dotações abaixo.

**6.4.1.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 190**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.4.2.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 191**, Fonte 05, Código de Aplicação 3010001, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.4.3.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 193**, Fonte 02, Código de Aplicação 3010020, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.4.4.** Função Programática 10.301.9023.2.145, **Ficha 341**, Fonte 02, Código de Aplicação 3010034, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.5.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Média Complexidade – Hospital São José, CEREM e SAMU) correrão por conta das dotações abaixo.

**6.5.1.** Função Programática 10.302.9023.2.146, **Ficha 195**, Fonte 05, Código de Aplicação 3020023, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.5.2.** Função Programática 10.302.9023.2.146, **Ficha 194**, Fonte 05, Código de Aplicação 3020022, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.6.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Vigilância em Saúde) correrão por conta das dotações abaixo.

**6.6.1.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 948**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.6.2.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 459**, Fonte 05, Código de Aplicação 3200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.6.3.** Função Programática 10.302.9023.2.148, **Ficha 199**, Fonte 05, Código de Aplicação 3030044, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.7.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Saúde (Recurso) correrão por conta das dotações abaixo.

**6.7.1.** Função Programática 10.302.9023.2.149, **Ficha 344**, Fonte 05, Código de Aplicação 3030041, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.7.2.** Função Programática 10.302.9023.2.149, **Ficha 955**, Fonte 01, Código de Aplicação 3100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.8.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura correrão pela Função Programática 12.122.9009.2.141, **Ficha 69**, Fonte 01, Código de Aplicação 2200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.9.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Divisão de Cultura correrão pela Função Programática 13.392.9042.2.154, **Ficha 597**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.10.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Fundamental correrão pela Função Programática 12.361.9038.2.112, **Ficha 77**, Fonte 01, Código de Aplicação 2200000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.11.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer correrão pela Função Programática 27.812.9016.2.118, **Ficha 130**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.12.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal da Fazenda correrão pela Função Programática 04.123.9019.2.121, **Ficha 141**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.13.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Saneamento Básico correrão pela Função Programática 17.512.9022.2.124, **Ficha 162**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

**6.14.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social correrão por conta das dotações abaixo.



- 6.14.1.** Função Programática 08.244.9049.2.177, **Ficha 1253**, Fonte 05, Código de Aplicação 500033, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.14.2.** Função Programática 08.244.9049.2.177, **Ficha 1336**, Fonte 95, Código de Aplicação 500033, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.14.3.** Função Programática 08.244.9049.2.176, **Ficha 1244**, Fonte 02, Código de Aplicação 500007, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.15.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente correrão pela Função Programática 23.695.9045.2.166, **Ficha 962**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.16.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente – Pedágio correrão pela Função Programática 26.782.9018.2.120, **Ficha 244**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.17.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Serviços Públicos correrão por conta das dotações abaixo:
- 6.17.1.** Função Programática 15.452.9024.2.126, **Ficha 218**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.17.2.** Função Programática 15.452.9024.2.126, **Ficha 1143**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.18.** As despesas decorrentes deste certame para o Gabinete correrão pela Função Programática 04.122.9003.2102, **Ficha 05**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.19.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos correrão pela Função Programática 23.695.9045.2166, **Ficha 970**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.
- 6.20.** As despesas decorrentes deste certame para a Secretaria Municipal de Projetos e Obras correrão pela Função Programática 15.451.9021.2123, **Ficha 152**, Fonte 01, Código de Aplicação 1100000, Categoria Econômica 3.3.90.30.00.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO**

- 7.1.** A CONTRATANTE efetuará o pagamento até 20 (vinte) dias corridos contados da apresentação da (s) respectiva (s) Nota (s) fiscal (is) eletrônica (s) – NFE (s) devidamente atestada (s) pelo setor, *em conta corrente vinculada ao CNPJ da contratada*.
- 7.2.** Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a DETENTORA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a CONTRATANTE.
- 7.3.** Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto aos produtos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.
- 7.4.** A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal Eletrônica atestada por esta prefeitura.
- 7.5.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, devendo a DETENTORA informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da administração.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA**

- 8.1.** A presente Ata de Registro de Preços possui a vigência de 12 (doze) meses, até o dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2023.
- 8.2.** Não haverá renovação contratual, devido o processo licitatório ocorrer pelo Sistema Registro de Preços, conforme Art. 12 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e inciso III do § 3º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.



## **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

**9.1.** Cumprir todas as obrigações constantes neste termo, seus anexos e propostas, assumindo como exclusivamente, seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega dos objetos conforme especificações, prazo e local, marcas, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

**9.2.** Arcar com as despesas para efetivo atendimento ao objeto, tais como embalagens, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e as entregas deverão ocorrer sem prejuízo dos serviços normais desta prefeitura.

**9.3.** Manter, durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**9.3.1.** Substituir no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas os produtos que não atenderem as especificações e condições pré-estipulados

**9.4.** Realizar o transporte em veículo adequado para este fim, sendo fechado e vistoriado pelo órgão competente.

**9.5.** Garantir a integridade dos produtos, a DETENTORA deverá acomodar a carga no veículo respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens mais sensíveis.

**9.6.** Uniformizar todos os funcionários responsáveis pela entrega com identificação do fornecedor.

**9.7.** Encaminhada à prefeitura a Nota Fiscal Eletrônica, **devidamente atestada**, referente ao fornecimento dos bens, para fins de cumprimento das obrigações da DETENTORA e consequente pagamento, após constatação do recebimento dos bens.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS DA DETENTORA**

**10.1.** O recebimento dos valores devidos pela prestação de serviços, no prazo previsto no nessa ata.

**10.2.** O acolhimento por parte da CONTRATANTE de suas informações, solicitações e outras manifestações relativas à ata de registro, cabendo resposta nos prazos razoáveis aos pleitos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES E DIREITO DO CONTRATANTE**

**11.1.** Cumprir as obrigações resultantes da aplicação da Lei 8666/93 e demais Normas pertinentes.

**11.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas.

**11.3.** Verificar, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste termo, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

**11.4.** Comunicar, por escrito, à DETENTORA sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**11.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da DETENTORA, através de servidor especialmente designado para este fim.

**11.6.** Efetuar o pagamento à DETENTORA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma fixada.

**11.6.1.** Os pagamentos devidos serão efetuados após o recebimento do produto solicitado por meio de autorização de fornecimento, mediante crédito em conta corrente, na agência a ser indicada pela DETENTORA.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES E MULTAS**

**12.1.** As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**12.2.** Em nenhuma hipótese o total das multas aplicadas poderá ultrapassar o valor total registrado.

**12.3.** Serão aplicadas à DETENTORA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades.





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

**12.5.** Imposta a multa, deverá ser paga no prazo de até **30 (trinta) dias**, a contar de sua intimação.

**12.6.** Da aplicação da multa a DETENTORA será intimada por escrito para no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, apresentar recurso, se desejar, nos termos da legislação vigente.

**12.7. Multas por Descumprimento de Prazos e Obrigações:**

**12.7.1.** Na hipótese de a DETENTORA não entregar o objeto registrado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

**12.7.2.** A CONTRATANTE a partir do 10º (décimo) dia de atraso poderá recusar o objeto registrado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;

**12.7.3.** Em caso de recusa do objeto aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro

**12.7.4.** Entende-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no subitem 12.7.2, as hipóteses em que a DETENTORA não apresentar situação regular conforme exigências contidas neste termo.

**12.7.5.** Caso a DETENTORA não atenda aos demais prazos e obrigações, aplicar-se-á multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro.

**12.7.6.** A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em lei.

**12.8. Multas por Rescisão:**

**12.8.1.** Nas hipóteses de rescisão unilateral, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da ata de registro.

**12.8.2.** Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor.

**12.8.3.** As multas descritas serão descontadas de pagamentos a serem efetuados ou da garantia, quando houver, ou ainda cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente.

**12.8.4.** A Municipalidade poderá suspender o pagamento devido até a conclusão dos processos de aplicação das penalidades.

**12.8.5.** Além das penalidades citadas, a DETENTORA ficará sujeita ainda ao cancelamento do Cadastro de Fornecedor desta Municipalidade, e no que couberem as demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/1993.

**12.8.6.** A DETENTORA não incorrerá em multa durante as prorrogações compensatórias expressamente concedidas por esta Municipalidade, em virtude de caso fortuito, força maior ou de impedimento ocasionado por esta Administração.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

**13.1.** A CONTRATANTE poderá rescindir a presente Ata de Registro de pleno direito, independentemente de qualquer formalidade, sem que assista a DETENTORA o direito de reclamação ou indenização, nos seguintes casos:

**13.1.1.** Inadimplemento de cláusula contratual por parte da DETENTORA;

**13.1.2.** Inobservância de recomendação de dados fornecidos;

**13.1.3.** Imperícia, negligência, imprudência, atraso e desídia, no fornecimento dos materiais;

**13.1.4.** Liquidação judicial ou extrajudicial, falência, concordata ou concurso de credores da DETENTORA;

**13.1.5.** Quando o valor das multas aplicadas ultrapassar 10% (dez por cento) do valor total registrado.





**13.2.** Constituem, ainda, motivos para a rescisão contratual, por parte da CONTRATANTE, além dos casos já enumerados, quaisquer fatos que, a seu critério, venham a desabonar a idoneidade técnica ou financeira da DETENTORA, ressalvados os direitos decorrentes das entregas executadas.

**13.3.** A CONTRATADA receberá o pagamento dos serviços executados até a data da rescisão, deduzindo-se eventuais multas aplicadas, se houver, dando-se por definitivamente encerrado este registro de preços.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

**14.1.** Fica eleito a Foro de Itirapina Comarca de Rio Claro/SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos desta ata de registro, devendo a parte vencida pagar a vencedora à custa, despesas extrajudiciais e demais cominações legais e contratuais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** A DETENTORA tem pleno conhecimento dos elementos constantes deste termo, dos locais e de todas as condições gerais e peculiares, não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento do contrato, independentemente de transcrição, estando ciente que o Edital e seus anexos referentes ao Processo nº 789/2022 fazem parte da presente Ata.

**15.2.** Ficam fazendo parte integrante do presente registro de preços, os documentos: Termo de Ciência e de Notificação; Declaração de Documentos a Disposição do TCE-SP e o Cadastro do Responsável, em cumprimento a “Instruções 01/2020”, publicada no DOE em 22/09/2020.

**15.3.** As quantidades estimadas não implicam em obrigatoriedade de registro pela Administração durante a vigência do Registro de Preços, servindo apenas como referencial.

**15.4.** Nada mais havendo a ser declarado, encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes, em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Itirapina, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**MUNICÍPIO DE ITIRAPINA**  
**Prof.<sup>a</sup> Maria Da Graça Zucchi Moraes**  
Prefeita Municipal

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
**Nome do Representante**  
Cargo na empresa

Testemunhas:

**VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**

Gestora do Registro de Preços

CPF nº

**RENATA SOEIRO SUPPINO**

Fiscal do Registro de Preços

CPF nº



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

### ANEXO VII – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 066/2023** –  
Objeto: *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

**Ata de Registro de Preços nº 0xx/2022**, assinado em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: \_\_\_\_\_ – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

Vigência: de xx/xx/2023 a xx/xx/2024.

Valor Total Registrado: R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

#### 1. Estamos CIENTES de que:

A) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

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

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

D) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – cadtcesp”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” anexa;

E) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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

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

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

**Local e Data**: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA, \_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2023.

#### **AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO:**

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal

CPF nº 553.097.808-82

#### **RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:**

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

CPF nº 553.097.808-82

### RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELO CONTRATANTE:

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal

CPF nº 553.097.808-82

Assinatura: \_\_\_\_\_

### RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELA DETENTORA:

Nome:

Cargo:

CPF nº

Assinatura: \_\_\_\_\_

### ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**

Cargo: Secretária Municipal de Educação e Cultura

CPF nº 087.165.928-08

Assinatura: \_\_\_\_\_

\*\*\*



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

### ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 066/2023** –  
Objeto: *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

**Ata de Registro de Preços nº 0xx/2022**, assinado em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: \_\_\_\_\_ – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

Vigência: de xx/xx/2023 a xx/xx/2024.

Valor Total Registrado: R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_).

Declaramos, na qualidade de responsáveis 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2023.

**Profª MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Prefeita Municipal

**Profª VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Gestora da Ata de Registro de Preços



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000

CNPJ nº 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Proc. Adm.

nº 893/2023

Folha

### ANEXO IX – CADASTRO DO RESPONSÁVEL

Processo Administrativo nº 893/2023 – Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 066/2023** –  
Objeto: *Registrar preços para aquisição de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar, Hospital São José e demais secretarias da prefeitura, para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.*

**Ata de Registro de Preços nº 0xx/2022**, assinado em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: \_\_\_\_\_ – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

Vigência: de xx/xx/2023 a xx/xx/2024.

Valor Total Registrado: R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

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

<b>Nome</b>	Valéria Maria Feltrin Sanches
<b>Cargo</b>	Secretária Municipal de Educação e Cultura
<b>CPF</b>	087.165.928-08
<b>Endereço do Órgão</b>	Rua 04, nº 462 – Centro – Itirapina/SP - CEP 13.530-000
<b>Telefone e Fax</b>	(19) 3575-4070 / (19) 3575-4008
<b>E-mail Institucional</b>	<a href="mailto:educacao@itirapina.sp.gov.br">educacao@itirapina.sp.gov.br</a>
<b>Período de Gestão</b>	de xx/xx/2022 a xx/xx/2023

As informações pessoais do responsável estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração de Atualização Cadastral” ora anexada.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA, \_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2023.

**Profª VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Gestora da Ata de Registro de Preços

- Obs: 1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.  
2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício.  
3. Anexar a “Declaração de Atualização Cadastral” emitida pelo sistema “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.*