



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL RETIFICADO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 09/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 50/2019
TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao programa de alimentação escolar das unidades educacionais sob a responsabilidade deste município, conforme termo de referência que integra este Edital como Anexo II.

Data e Horário de Início da Sessão: 31 de janeiro de 2020, às 14h00min.

VISITA TÉCNICA: FACULTATIVA

Pregoeiro: César da Conceição

Local da Realização da Sessão: Sala de Reuniões da Diretoria de Licitações, Contratos e Logística; localizada no Paço Municipal – Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Distrito Sede de Cajamar/SP – CEP: 07.752-060.

- A Sessão será conduzida pelo Senhor Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio (designados através da Portaria nº 1.922 de 10/07/2019).
- Os Envelopes contendo a Proposta e os documentos de Habilitação serão recebidos na Sessão de processamento (logo após a Fase de Credenciamento).

Retirada do Edital, Esclarecimentos e Impugnações: cópias do Edital podem ser obtidas pessoalmente (mediante o fornecimento de algum dispositivo para armazenamento de dados) junto à Diretoria de Licitações, Contratos e Logística – Paço Municipal – Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Distrito Sede de Cajamar/SP – CEP: 07.752-060; Telefone: +55 (11) 4446-7699; por E-Mail: compras@cajamar.sp.gov.br e/ou dir.licitacoes@cajamar.sp.gov.br; ou ainda na página virtual da Prefeitura (<http://www.cajamar.sp.gov.br>).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- Os Esclarecimentos prestados e as Decisões sobre eventuais Impugnações serão disponibilizados na página virtual da Prefeitura e encaminhados aos interessados (nos termos do Anexo I).

PREÂMBULO

- A Prefeitura do Município de Cajamar, através de seu Pregoeiro, torna público que se acha aberta a presente LICITAÇÃO; na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**; do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**; pelo regime de empreitada por preço unitário, visando a Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao programa de alimentação escolar das unidades educacionais sob a responsabilidade deste município, conforme termo de referência que integra este Edital como Anexo II.
- Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002; aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993; Lei Complementar nº 123/2006; e todas as suas alterações posteriores e demais normas constitucionais e infraconstitucionais aplicáveis (independentemente de expressa transcrição no corpo do Edital).
- As Propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório (especialmente àquelas contidas no Anexo II).
- As empresas interessadas em participar do certame deverão observar rigorosamente o horário fixado para o processamento da Sessão Pública; pois eventuais atrasos (ainda que mínimos) não serão tolerados.
- Integram este Edital os Anexos I a XI.
Anexo I – Recibo de retirada de edital
Anexo II – Termo de Referência
Anexo III – Proposta Comercial



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo IV – Declaração de Habilitação

Anexo V – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

Anexo VI – Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação Conforme ao Marco Legal Anticorrupção

Anexo VII – Declarações Diversas

Anexo VIII – Preços de Referência

Anexo IX – Minuta Contratual

Anexo X – Minuta de Pedido de Fornecimento

ANEXO XI - CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DAS UNIDADES.

ANEXO XII – MODELO DE TERMO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO XIII - MODELO DE CARDÁPIO E INCIDÊNCIA DAS PREPARAÇÕES

Anexo XIV – Modelo de Termo de Ciência e de Notificação

1. Considerações Iniciais:

- 1.1. A Despesa Total, correrá por conta da Funcional Programática e a Natureza da Despesa: Funcional Programática: 12.361.0066.2161; Programa: 66 – Educação para todos; Ação: 2161 – Alimentação Escolar (Ensino Fundamental); 3.3.90.30.33 Material de Consumo; 3.3.90.39 Outros serviços de terceiros – Pessoas Jurídica; e Funcional Programática: 12. 365.0066.2123; Programa: 66 – Educação para todos; Ação: 2123 – Alimentação Escolar (Educação Infantil); 3.3.90.30.33 Material de Consumo; 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros – pessoas Jurídica .
- 1.2. É expressamente vedada a subcontratação do objeto desta licitação.

2. Participação:

- 2.1. Poderão participar deste Pregão todas as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de Habilitação.
- 2.2. Não será permitida a participação de empresas:
 - 2.2.1. Estrangeiras que não funcionem no País;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.2.2. Reunidas sob a forma de Consórcio (qualquer que seja sua forma de constituição);
- 2.2.3. Suspensas Temporariamente para Licitar e Impedidas de Contratar com esta Municipalidade (nos termos do Inciso III do Art. 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações);
- 2.2.4. Impedidas de Licitar e Contratar (nos termos do Art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002);
- 2.2.5. Impedidas de Licitar e Contratar (nos termos do Art. 10 da Lei Federal nº 9.605/1998);
- 2.2.6. Empresas declaradas inidôneas pelo Poder Público (e ainda não reabilitadas).

3. Credenciamento:

- 3.1. Por ocasião da Fase de Credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que segue:
 - 3.1.1. Quanto aos Representantes:
 - 3.1.1.1. Tratando-se de Representante Legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado): instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial; ou tratando-se de Sociedade Simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas; no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
 - 3.1.1.2. Tratando-se de Procurador: instrumento público de Procuração ou instrumento particular (com firma reconhecida) do Representante Legal que



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

o assina; do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição; bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o Procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem 3.1.1.1.;

- 3.1.1.3. O Representante (Legal ou Procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;
- 3.1.1.4. O licitante que não contar com um Representante presente na Sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso; ficando mantido, portanto, o preço apresentado na Proposta escrita (que há de ser considerada para efeito de ordenação das Propostas e apuração do Menor Preço).
- 3.1.1.5. Encerrada a Fase de Credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.
- 3.1.1.6. Será admitido apenas 01 (um) Representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.
- 3.1.2. Quanto ao Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação:
 - 3.1.2.1. Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital; e apresentada FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

3.1.3. Quanto às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

3.1.3.1. Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte visando ao exercício dos direitos previstos nos Arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006; que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo V deste Edital; e apresentada FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

4. Forma de Apresentação da Proposta e dos Documentos de Habilitação:

4.1. A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois Envelopes (fechados e indevassáveis); contando em sua parte externa os seguintes dizeres:

Denominação: Envelope nº 01 – Proposta Pregão Presencial nº XXX/2020
--

Denominação: Envelope nº 02 – Habilitação Pregão Presencial nº XXX/2020

5. Proposta:

5.1. O Anexo III deverá ser utilizado para a apresentação da Proposta (datilografado, impresso ou preenchido à mão de forma legível); em língua portuguesa (salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente); sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas; sem cotações alternativas; datada e assinada pelo Representante Legal da Licitante ou pelo Procurador.

5.2. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das Propostas comerciais – como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 5.3. Deverão estar consignados na Proposta:
- 5.3.1. A Denominação, Endereço Completo, Telefone, Fax, E-Mail e CNPJ da Licitante;
 - 5.3.2. Preços unitários dos itens em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto;
 - 5.3.3. As condições e prazos para entrega dos produtos estão determinadas no Termo de Referência – Anexo II do Edital.
 - 5.3.4. Validade da Proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias – contados a partir da data de sua apresentação.
 - 5.3.5. Declaração impressa na Proposta de que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Termo de Referência;
 - 5.3.6. Declaração impressa na Proposta de que o Preço indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação destas Propostas (incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro).
 - 5.3.7. Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação Conforme ao Marco Legal Anticorrupção – Conforme Anexo VI.
- 5.4. Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.
- 5.5. O Pregoeiro poderá, a seu critério, promover diligências complementares; visando apurar a exequibilidade das Propostas (sendo-lhe facultado requerer esclarecimentos aos Proponentes).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 5.6. Na hipótese de apresentação de preços com mais de duas casas decimais; o Pregoeiro desprezará todos os valores a partir da terceira casa decimal (inclusive refazendo o cálculo para efeito de julgamento).
- 5.7. Serão desclassificadas as Propostas viciadas (seja por omissões, defeitos ou irregularidades), em desacordo com as formalidades insculpidas neste Edital, com valores superiores ao limite estabelecido no item 5.7.1 ou ainda com preços manifestamente inexequíveis (considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade sejam compatíveis com a execução do objeto da futura contratação), cujos defeitos não sejam passíveis de sanear na própria sessão.
 - 5.7.1. Os preços unitários orçados pela Prefeitura (que serão utilizados como parâmetros para a avaliação acerca da aceitabilidade das Propostas) constam do Anexo VIII deste Edital e serão o máximo admitido.

6. Documentação de Habilitação:

- 6.1. Para a Habilitação, todos os licitantes (inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) deverão apresentar a relação completa de Documentos, na seguinte conformidade:
 - 6.1.1. Habilitação Jurídica (conforme o caso):
 - 6.1.1.1. Em se tratando de Sociedades Empresárias ou Simples: o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da Lei e conforme o caso; e, ainda, no caso de Sociedades por Ações, os documentos de eleição de seus administradores;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 6.1.1.1.1. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva (conforme legislação em vigor);
- 6.1.1.2. Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país (quando a atividade assim o exigir);
- 6.1.1.3. Os documentos relacionados no item 6.1.1.1. não precisarão constar do Envelope nº 02 (Habilitação); se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- 6.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- 6.1.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal (se houver, conforme o caso); relativo ao domicílio ou sede do licitante – pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- 6.1.2.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei, mediante a apresentação da seguinte certidão positiva com efeitos negativos, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Tributos Mobiliário (ISSQN) do município sede da empresa.
- 6.1.2.4. Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS); mediante a apresentação da CND (Certidão Negativa de Débito); ou Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa (CPD-EN);



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 6.1.2.5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); por meio da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- 6.1.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa; em cumprimento à Lei Federal nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;
- 6.1.2.7. A comprovação de regularidade fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
- 6.1.2.7.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal (mesmo que apresente alguma restrição);
- 6.1.2.7.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis – a contar da publicação da homologação do certame (prorrogáveis por igual período); para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito; e emissão de eventuais certidões negativas (ou positivas com efeito de certidões negativas);
- 6.1.2.7.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no edital implicará na decadência do direito à contratação; sem prejuízo das sanções previstas neste edital; procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório – nos termos do Art. 4º, Inciso XXIII da Lei Federal nº 10.520/2002.

6.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 6.1.3.1. Certidão Negativa de Falência em original ou cópia, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias da data fixada para a entrega da documentação e proposta, em original ou cópia autenticada, acompanhada de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falência e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.
- 6.1.3.2. O Balanço Patrimonial das demais empresas deverá ser o transcrito do Livro Diário, indicando-se as folhas do Livro Diário, assinadas pelo contador da empresa, acompanhado de seus respectivos termos de abertura e encerramento, estes devidamente assinados pelo contador e pelo representante legal da empresa. O Balanço e os termos deverão estar registrados na Junta Comercial ou Cartório de Títulos e documentos, exceto os que utilizam o Sistema Público de Escrituração Digital (SPED).
- 6.1.3.3. As empresas sujeitas à apresentação de Escrituração Contábil Digital (ECD) nos termos do art. 2º do Decreto Federal n. 6022/2007, com a utilização do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), poderão apresentar em documentos impressos extraídos do livro digital o Balanço Patrimonial acompanhado das notas explicativas, a Demonstração de Resultado, os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Digital e o Termo de Autenticação na Receita Federal, todos emitidos pelo Programa Validador e Autenticador (PVA). b2) No caso da empresa ter sido constituída neste exercício, elaborar "Balanço de Abertura" que deverá ser assinado pelo representante legal da empresa e pelo contador, dispensado neste caso os Termos de Abertura e Encerramento.
- 6.1.3.4. Comprovar possuir capital social integralizado de no mínimo 10% do valor estimado da contratação que é de R\$ 1.499.925,00 (um milhão,



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

quatrocentos e noventa e nove mil e novecentos e vinte cinco reais) (parágrafo 3º do artigo 31 da Lei Federal 8.666/93).

- 6.1.3.5. A boa situação financeira da proponente será aferida pela observância, dos índices apurados pela fórmula abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por contabilista habilitado e pelo representante legal da licitante, devendo tais assinaturas terem suas firmas reconhecidas em cartório:

6.1.4. Qualificação Técnica:

- 6.1.4.1. Registro ou Inscrição da licitante, devidamente vigente e atualizado, na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- 6.1.4.2. Comprovante de registro do responsável técnico da proponente junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica e acervo técnico, bem como comprovação de vínculo profissional do responsável técnico, que pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de prestação de serviço.
- 6.1.4.3. Apresentação de comprovação de aptidão de desempenho de atividades pertinentes ao objeto deste edital, por meio de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de notória idoneidade, que comprove que a licitante responsável pela execução do contrato efetuou a preparação (serviços) e o fornecimento (gêneros) consistido em fornecimento de refeições preparadas, com no mínimo 50% do número de refeições licitadas neste processo, devidamente homologado no CRN (CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO) de jurisdição de onde os serviços foram executados, constando as especificações dos



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

serviços prestados (Súmula nº 24 do TCESP) e conforme disposto na Resolução CFN510/2012.

6.1.4.4. Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária em nome da licitante, pertinente ao objeto licitado.

6.1.5. Documentação Complementar:

6.1.5.1. Declaração, conforme modelo estabelecido no Anexo VIII deste Edital, elaborada em papel timbrado e subscrita por Representante Legal do Licitante, atestando:

6.1.5.1.1. Nos termos do Inciso V do Art. 27 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e alterações); a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho; no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal;

6.1.5.1.2. Declaração formal de disponibilidade das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como de todos equipamentos, utensílios necessários para o abastecimento das unidades escolares, veículos devidamente licenciados e vistoriados, e relação indicando equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

6.2. Disposições Gerais sobre a Documentação de Habilitação:

6.2.1. Os documentos deverão estar ordenados, numerados e rubricados pelo Representante Legal do licitante; e poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo por cópias simples (desde que acompanhada do original para que seja



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação);

- 6.2.2. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos (inclusive certidões);
- 6.2.3. Nas hipóteses de não constar prazo de validade das Certidões apresentadas, esta Municipalidade aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das Propostas;
- 6.2.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial – exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
 - 6.2.4.1. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos (que não o participante desta licitação) execute o futuro contrato; deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos – disposta nos subitens 6.1.1. a 6.1.5.;
- 6.2.5. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão; isto acarretará a inabilitação do licitante.
- 6.2.6. O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na Internet; acessando sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

7. Procedimento e Julgamento:

- 7.1. No horário e local indicados no princípio deste Edital será aberta a Sessão Pública; iniciando-se pela Fase de Credenciamento dos Licitantes interessados em



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

participar deste certame (ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.).

- 7.2. Encerrada a Fase de Credenciamento, os Licitantes entregarão ao Pregoeiro os Envelopes nº 01 e 02; contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.
- 7.3. O julgamento será feito pelo critério de **Menor Preço Global**; observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.
 - 7.3.1. Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o “valor unitário por extenso do item”. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da Proposta.
- 7.4. A análise das Propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos; sendo desclassificadas as Propostas:
 - 7.4.1. Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital (inclusive quanto às comprovações, declarações e outros); a serem certificados na sessão pública;
 - 7.4.2. Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em Proposta ofertada pelos demais licitantes;
 - 7.4.3. Que contiverem cotação do objeto diverso daquele constante neste Edital.
 - 7.4.4. Que apresentem preços total ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero; incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado; acrescidos dos respectivos encargos; exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante; para os quais ela renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 7.5. Na hipótese de desclassificação de todas as Propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame (lavrando-se ata a respeito).
- 7.6. As Propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
 - 7.6.1. Seleção da Proposta de Menor Preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
 - 7.6.2. Não havendo pelo menos três Propostas nas condições definidas no item anterior; serão selecionadas as Propostas que apresentarem os menores preços (até o máximo de três). No caso de empate das Propostas, serão admitidas todas estas – independentemente do número de licitantes;
 - 7.6.3. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das Propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial; a partir do autor da Proposta de Maior Preço; e os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;
 - 7.6.3.1. A licitante sorteada em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados; e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- 7.7. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes; inferiores à Proposta do Menor Preço; ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante; observadas, em ambos os casos, as reduções mínimas listadas abaixo; aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro formulado; prevalecendo o primeiro lance recebido; quando ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 7.8. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desta etapa declinarem da formulação de lances.
- 7.9. Se houver empate, será assegurado o exercício do Direito de Preferência às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte; nos seguintes termos:
- 7.9.1. Entende-se por “empate” aquelas situações em que as Propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à Proposta mais bem classificada;
- 7.9.2. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte cuja Proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da Fase de Lances; situação em que sua Proposta será declarada a Melhor Oferta.
- 7.9.2.1. Para tanto, será convocada para exercer seu Direito de Preferência e apresentar nova Proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances; a contar da convocação do Pregoeiro; sob pena de preclusão.
- 7.9.2.2. Se houver equivalência dos valores das Propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1. será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova Proposta.
- 7.9.2.2.1. Entende-se por “equivalência dos valores das propostas” as que apresentarem igual valor (respeitada a ordem de classificação).
- 7.9.3. O exercício do Direito de Preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da Fase de Lances não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 7.9.4. Não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte; retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação; nos termos do quanto disposto no Art. 4º, Inciso XXIII, da Lei Federal nº 10.520/2002; sendo assegurado o exercício do Direito de Preferência na hipótese de haver participação de demais ME's e EPP's (cujas Propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1.
- 7.9.4.1. Não configurada a hipótese prevista no subitem anterior; será declarada a "melhor oferta" aquela Proposta vencedora da Fase de Lances.
- 7.9.5. Nos termos do Art. 49, Inciso III da Lei Complementar nº 123/2006; não haverá cotas específicas para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte; haja visto que o tratamento diferenciado e simplificado previsto nos Arts. 47 e 48 desta norma representaria prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado; trazendo grandes prejuízos à Administração Pública.
- 7.10. Após a Fase de Lances, serão classificadas na ordem crescente dos valores as Propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1.; e aquelas selecionadas para a etapa de Lances (considerando-se para estas o último preço ofertado).
- 7.11. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades legais cabíveis.
- 7.12. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 7.13. Após a negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço (decidindo motivadamente a respeito).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 7.14. Considerada aceitável a oferta de menor preço; no momento oportuno, a critério do Pregoeiro; será verificado o atendimento da Licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.
- 7.15. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão; até a decisão sobre a Habilitação (sendo vedada a apresentação de documentos novos).
- 7.16. A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico (salvo impossibilidade devidamente justificada).
- 7.17. Esta Municipalidade não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 7.18. Constatado o atendimento pleno aos requisitos de Habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora.
- 7.19. Os produtos deverão atender a legislação vigente e o Código de Defesa do Consumidor.
- 7.20. Se a oferta de Menor Preço não for aceitável; ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação; o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores; até a apuração de uma Proposta que, verificada sua aceitabilidade e a Habilitação da Licitante, será declarada vencedora.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 7.21. Da sessão será lavrada Ata Circunstanciada; na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.
- 7.22. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das Propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8. Impugnação ao Edital, Recurso, Adjudicação e Homologação:

- 8.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para o recebimento das Propostas; qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- 8.2. Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e protocolada na Diretoria de Licitações, Contratos e Logística.
- 8.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.
- 8.3. A entrega da Proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.
- 8.4. Dos atos do Pregoeiro cabe recurso; devendo haver manifestação verbal imediata na própria Sessão Pública; com o devido registro em Ata da síntese da motivação da sua intenção; abrindo-se então o prazo de três dias que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Municipalidade para a apresentação das Razões (por meio de Memoriais); ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar Contrarrazões, em igual número de dias;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

que começarão a correr no término do prazo do Recorrente; sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

- 8.4.1. Na hipótese de interposição de Recurso; o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentados à autoridade competente;
- 8.4.2. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo; e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.4.3. Os Recursos devem ser protocolizados na Diretoria de Licitações, Contratos e Logística; localizada no Paço Municipal (Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Distrito Sede de Cajamar/SP – CEP: 07.752-060); e dirigidos ao Sr. Prefeito (na qualidade de Autoridade Máxima Competente).
- 8.5. Admitem-se Recursos por intermédio de e-mail (compras@cajamar.sp.gov.br ou dir.compras@cajamar.sp.gov.br); ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na DLCL no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o seu envio.
- 8.6. 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 ao licitante vencedor; e homologará o procedimento licitatório.
- 8.7. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo Licitante na Sessão Pública importará na decadência do direito de recurso; na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor; e no encaminhamento do processo à autoridade competente para homologação.

9. Prazos e Condições de Entrega:



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 9.1. As entregas ocorrerão conforme as especificações e condições estabelecidas no Anexo II deste Edital; correndo por conta da empresa proponente todas as despesas pertinentes; tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.
- 9.2. O recebimento dos produtos dar-se-á pelo Fiscal do Contrato designado pela Secretaria Gestora da avença; que determinará o local para entrega; e somente efetivar-se-á se estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da Proposta apresentada pela Contratada.
- 9.3. Caberá à Contratada:
 - 9.3.1. Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes à entrega dos produtos; inclusive as decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital.
 - 9.3.2. Responder por quaisquer danos causados à Administração Pública ou a terceiros; oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto; os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por esta Municipalidade.
 - 9.3.3. Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal); durante o fornecimento do objeto.
 - 9.3.4. Constatadas irregularidades no objeto, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
 - 9.3.4.1. Rejeitá-lo (no todo ou em parte) se não corresponder às especificações do Termo de Referência (Anexo II) deste Edital; determinando sua substituição;
 - 9.3.4.2. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 9.4. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis; contados do recebimento pela Detentora/Contratada da Notificação; por escrito; mantido o preço inicialmente ofertado.

10. Forma de Pagamento:

- 10.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias; contados das datas de emissão dos Recibos Definitivos; diretamente no Banco e conta corrente da Detentora/Contratada;
- 10.1.1. Conforme o Protocolo ICMS 42/2009 (alterado pelo Protocolo ICMS 01/2011); foram obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e); modelo 55; em substituição à Nota Fiscal modelo 1 ou 1-A; os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida; realizem operações destinadas à Administração Pública (Direta ou Indireta).
- 10.2. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.
- 10.3. A contagem do prazo para pagamento considera "dias corridos"; e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Municipalidade.
- 10.4. Para efeito de pagamento, a Contratada encaminhará os documentos de cobrança para a Secretaria Gestora.
- 10.5. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura; será imediatamente solicitada à Contratada uma Carta de Correção (quando couber); ou, ainda, pertinente regularização – que deverá ser encaminhada à Secretaria Gestora no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 10.5.1. Caso a Detentora/Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado; o prazo para pagamento será recontado a partir da data da sua apresentação.

11. DAS MULTAS E SANÇÕES:

- 11.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, o não cumprimento, por parte da contratada, das obrigações assumidas, ou a infringirem aos de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, as seguintes penalidades:
- (a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA concorrido diretamente;
 - (b) multa de 0,02 % (dois centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor do contrato, até o 20º (vigésimo) dia, após o que deverá ser rescindido o contrato, e aplicadas as penalidades cabíveis;
 - (c) multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;
 - (d) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;
 - (e) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;
 - (f) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada desatender as determinações emanadas pelo Departamento de Educação;
 - (g) na hipótese de rescisão contratual por culpa da contratada, suspensão temporária ao direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses;
 - (h) se a empresa contratada deixar de cumprir o edital e seus anexos, terá seu pagamento bloqueado até a solução dos problemas.
- 11.2. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da contratante ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente.
- 11.3. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, porém a sua aplicação não exime a contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à contratante.
- 11.4. Dos valores bloqueados pela contratada poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma faça parte, desde que referente ao objeto da contratação.
- 11.5. O Município reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos, os valores correspondentes a condenações em processos trabalhistas ou multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento das cláusulas contratuais.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

12. Disposições Finais:

- 12.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa; respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes; desde que não comprometam o interesse público; a finalidade e a segurança da contratação.
- 12.2. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município; e no endereço eletrônico desta Prefeitura (<http://www.cajamar.sp.gov.br>).
- 12.3. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Município.
- 12.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 12.5. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Cajamar/SP.

Cajamar/SP, 17 de Janeiro de 2020.

DANILO BARBOSA MACHADO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Denominação:	
Endereço Eletrônico:	
Nome Fantasia:	
Endereço:	
Bairro:	CEP:
CNPJ nº	Inscrição Estadual:
Fone:	Fax:
Pessoa para Contato:	

Obtivemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando facilitar a futura comunicação entre esta Municipalidade e a sua empresa; solicitamos a Vossa Senhoria que preencha o recibo de retirada do Edital e o envie à Diretoria de Licitações, Contratos e Logística; via correspondência eletrônica: compras@cajamar.sp.gov.br e/ou dir.compras@cajamar.sp.gov.br.

A não remessa do Recibo exime esta Municipalidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais Esclarecimentos e Retificações ocorridas no instrumento convocatório; bem como de quaisquer informações adicionais (não cabendo posteriormente qualquer reclamação). Recomendamos, ainda, consultas à página da Prefeitura (<http://www.cajamar.sp.gov.br>); conferindo eventuais *Comunicações, Esclarecimentos* ou *Impugnações* disponibilizadas. :

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, REALIZADO POR MEIO DA EXECUÇÃO OPERACIONAL DAS ATIVIDADES DE PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NÃO ALIMENTARES, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MÃO DE OBRA E TREINAMENTO, BEM COMO A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS E A HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ENVOLVIDAS, COM VISTAS A ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS UNIDADES EDUCACIONAIS SOB A RESPONSABILIDADE DESTE MUNICÍPIO.
- 1.2. O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada Unidade Escolar. Algumas unidades, todavia, serão "**SERVIÇO INTEGRAL**" e outras serão apenas "**FORNECIMENTO**". A saber:

(i) "FORNECIMENTO": A contratada fornecerá os gêneros alimentícios e demais insumos, materiais de limpeza e descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, fornecimento de gás GLP, transportando e distribuindo nas Unidades Escolares, fazendo toda a logística, treinamentos, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, cuidará da limpeza e conservação das áreas abrangidas, dará apoio técnico à gerência de Alimentação Escolar e implantará manual de boas práticas. A Prefeitura disponibilizará as merendeiras para o preparo das refeições, ficando estas merendeiras subordinadas exclusivamente à Prefeitura.

(ii) "SERVIÇO INTEGRAL": A contratada fornecerá os gêneros alimentícios e demais insumos, materiais de limpeza e descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, fornecimento de gás GLP, transportando e distribuindo nas Unidades Escolares, fazendo toda a logística, treinamentos, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, cuidará da limpeza e conservação das áreas abrangidas, dará apoio técnico à gerência de Alimentação Escolar e implantará manual de boas práticas. Neste modelo de serviço a CONTRATADA disponibilizará as merendeiras para o preparo das refeições, ficando estas merendeiras subordinadas exclusivamente à empresa contratada.

Quadro I – Relação de escolas e tipo de fornecimento.

	Nome da Escola	Tipo de Serviço
--	-----------------------	------------------------



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

	Nome da Escola	Tipo de Serviço
01	E.M.E.B. ALINE CRISTINA SANTOS DE PAULA	FORNECIMENTO
02	E.M.E.B. ANTÔNIO CARLOS CARVALHO	FORNECIMENTO
03	E.M.E.B. ANTÔNIO PINTO DE CAMPOS	FORNECIMENTO
04	E.M.E.B. ARNALDO CORREA DA SILVEIRA	FORNECIMENTO
05	E.M.E.B. CLEIDE APARECIDA FIUZA PENIDO	FORNECIMENTO
06	E.M.E.B. DEMÉTRIO RODRIGUES PONTES	FORNECIMENTO
07	E.M.E.B. DIRCE EUFRÁSIO BRASIL	FORNECIMENTO
08	E.M.E.B. ELAINE MARGARETE M. DA SILVA	FORNECIMENTO
09	E.M.E.B. ELIZETE HENRIQUE DA SILVA	FORNECIMENTO
10	E.M.E.B. EMELLYNE DE AZEVEDO AGUIAR	FORNECIMENTO
11	E.M.E.B. EMERSON CRUZ MACHADO	FORNECIMENTO
12	E.M.E.B. ESTER CATARINE LOZANO	FORNECIMENTO
13	E.M.E.B. EVA ROSA DE OLIVEIRA SANTOS	FORNECIMENTO
14	E.M.E.B. FERNANDO PUPO MASSAGARDI	FORNECIMENTO
15	E.M.E.B. FRANCELI DE FÁTIMA MISSÉ NASCIMENTO	FORNECIMENTO
16	E.M.E.B. GUILHERMINA DO COUTO OLIVEIRA	FORNECIMENTO
17	E.M.E.B. JAILSON SILVEIRA LEITE	FORNECIMENTO
18	E.M.E.B. JOSUÉ MOREIRA SENA	FORNECIMENTO
19	E.M.E.B. KARINE SANTIAGO	FORNECIMENTO
20	E.M.E.B. LUCY APPARECIDA BERTONCINI	FORNECIMENTO
21	E.M.E.B. MARA APARECIDA ALDES DA S. GOMES	FORNECIMENTO
22	E.M.E.B. MARCELO ANTÔNIO RICOMINI PASCOAL	FORNECIMENTO



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

	Nome da Escola	Tipo de Serviço
23	E.M.E.B. MARCUS VINÍCIUS DA SILVA BATISTA	FORNECIMENTO
24	E.M.E.B. MARIA DE LOURDES MATTAR	FORNECIMENTO
25	E.M.E.B. MARIA ELCE MARTINS BERTELLE	FORNECIMENTO
26	E.M.E.B. MARIA GONÇALVES DE F. GONÇALVES	FORNECIMENTO
27	E.M.E.B. ODIR GARCIA ARAÚJO	INTEGRAL
28	E.M.E.B. RONALDO PERES GERALDI	INTEGRAL
29	E.M.E.B. ROSA HELENA MOTTA M. SOUSA	FORNECIMENTO
30	E.M.E.B. THAYS DE ALMEIDA ALVES	FORNECIMENTO
31	E.M.E.B. VENERANDA DE FREITAS PINTO	INTEGRAL
32	E.M.E.B. VERA ALMEIDA SANTOS	FORNECIMENTO
33	E.M.E.B. VERA LÚCIA MILENA	FORNECIMENTO
34	E.M.E.B. VICTOR HENRIQUE COSTA POSSEBON	FORNECIMENTO
35	E.M.E.B. VINÍCIUS COUTO DA SILVA	INTEGRAL

- 1.3. No decorrer da execução do Contrato, o número de atendimentos de **SERVIÇO INTEGRAL** e o número de atendimentos de **FORNECIMENTO** poderão ser alterados (ex. o que atualmente foi considerado **SERVIÇO INTEGRAL** passará a ser **FORNECIMENTO** e vice-versa) a critério da Prefeitura.
- 1.4. Para fins de faturamento e pagamento, as Unidades Educacionais incluídas nesta Licitação serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas.
- 1.5. Nas Unidades Educacionais constantes da modalidade **FORNECIMENTO**, onde o preparo dos alimentos será realizado pela Prefeitura Municipal, por meio de seus servidores (merendeiras), caberá ainda à licitante vencedora a realização das atividades de ORIENTAÇÕES TÉCNICAS a seguir relacionadas:
 - 1.5.1. **Planejamento dos Serviços** – análise das necessidades nutricionais dos alunos, análise das adesões aos cardápios, dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

necessários para o preparo das refeições, compra dos gêneros e insumos, bem como a logística para distribuição dos mesmos nas escolas, programação das manutenções preventivas e corretivas e eventuais substituições dos utensílios.

- 1.5.2. **Gestão de Suprimentos** – aquisição dos gêneros, materiais e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado, monitoramento da entrega dos mesmos nas escolas e o respectivo armazenamento, elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística, pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado etc.).
 - 1.5.3. **Gestão da Logística** – programação da distribuição dos insumos nas escolas, distribuição destes insumos, acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).
 - 1.5.4. **Gestão de Recursos Humanos** – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pela Gerência de Alimentação Escolar.
 - 1.5.5. **Gestão da Operação** – Orientação e apoio técnico, coleta e controle de estatísticas operacionais, contagem quinzenal do estoque nas escolas, medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura) e serviços de controle de pragas.
 - 1.5.6. **Gestão da Qualidade** – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços e Procedimento Operacional Padronizado (POP), avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas, forma de preparo e cortes para deixar a alimentação escolar mais atrativa, orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os alunos.
- 1.6. As atividades da licitante vencedora, na modalidade **FORNECIMENTO**, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à PARCELA (A) - Gêneros e Demais Insumos constante da Proposta Comercial.
 - 1.7. Nas Unidades Educacionais indicadas na Modalidade **SERVIÇO INTEGRAL**, caberá a licitante vencedora a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, além das atividades relacionadas nos itens de "1.5.1" a "1.5.6" acima, o **serviço de preparo das refeições, com os funcionários necessários para tal ato**, e o fornecimento de gêneros e demais insumos e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas de produção e estoque.
 - 1.8. As atividades da licitante vencedora na modalidade **SERVIÇO INTEGRAL** serão



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

remuneradas pelo valor integral do Preço Unitário de cada Cardápio, representado pela soma da PARCELA (A) - Gêneros e Demais Insumos com a PARCELA (B) - Mão de Obra constantes da Proposta Comercial, conforme modelo apresentado em anexo.

2. REGIME DE EXECUÇÃO

- 2.1. A proponente vencedora deverá executar os serviços com supervisão de Nutricionista e/ou Responsável Técnico, de acordo com a Resolução CFN nº 600, Anexo III, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos, bem como:
 - 2.1.1. Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
 - 2.1.2. Os cardápios previstos neste memorial deverão ser executados seguindo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e de acordo com os critérios estabelecidos também pela Gerência de Alimentação Escolar.
 - 2.1.3. Na execução dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.
 - 2.1.4. Preparar a alimentação com gêneros alimentícios conforme descritivo mínimo apresentado neste memorial, dentro do prazo de validade, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a proponente vencedora.
 - 2.1.5. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
 - 2.1.6. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com o modelo e as normas em vigência da Vigilância Sanitária.
 - 2.1.7. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Educacionais, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
 - 2.1.8. Registrar e apresentar à Gerência de Alimentação escolar todas as visitas realizadas pelas nutricionistas e/ou responsável técnico, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.
 - 2.1.9. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
 - 2.1.10. As medições serão realizadas quinzenalmente de acordo com os cardápios



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

servidos, incidência das preparações e tipo de serviços (se “Fornecimento” ou “Serviço Integral”).

- 2.1.11. O horário das refeições deverá ser de acordo com o estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.
- 2.1.12. Em qualquer tempo poderão ser incluídas ou excluídas unidades escolares da relação de escolas estabelecidas no Quadro I deste memorial, observado o disposto no §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.
- 2.1.13. O regime de execução será na modalidade de preço unitário (serviço integral ou fornecimento), por cardápio servido.
- 2.1.14. A licitante disponibilizará funcionários devidamente treinados, em quantidade suficiente para a execução dos serviços.
- 2.1.15. Disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos previstos neste memorial descritivo e de acordo com a visita técnica, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos.
- 2.1.16. Identificar todos os equipamentos em todas as Unidades Escolares, de forma a diferenciar daqueles de propriedade da Prefeitura.
- 2.1.17. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
- 2.1.18. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado.
- 2.1.19. Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 30 (trinta) dias após o término ou rescisão do contrato.
- 2.1.20. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o capítulo IV– Seção I da Portaria CVS 05/13.
- 2.1.21. Realizar as adequações sob as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.
- 2.1.22. Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 2.1.23. Efetuar, sempre que necessário e rotineiramente, pelo período não superior a 6 meses, a desratização e desinsetização/dedetização das áreas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA (neste caso, deve a empresa realizar este procedimento duas vezes por ano, devendo o comprovante estar em lugar visível, na cozinha).
- 2.1.24. Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.1.25. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
- 2.1.26. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.
- 2.1.27. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental referente ao espaço físico da cozinha de todas as Unidades Educacionais, pessoal e dos utensílios e equipamentos.
- 2.1.28. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.
- 2.1.29. Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato. Serão permitidas as subcontratações dos serviços de transporte, desratização e desinsetização/dedetização, de manutenção dos equipamentos e fornecimento de pães, bolos, leite e gás.
- 2.1.30. A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.
- 2.1.31. O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar deve possuir uma cópia deste receituário padrão.
- 2.1.32. Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto desta licitação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.
- 2.1.33. A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, sempre visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.
- 2.1.34. Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos deve estar sempre de acordo com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços prestados.
- 2.1.35. É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

descartável) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

3. QUANTIDADES E CARDÁPIOS

- 3.1. A quantidade de refeições a serem fornecidas diariamente deverá atender à Rede Municipal de Ensino em sua integralidade.
- 3.2. A quantidade de merendas servidas poderá ser alterada na mesma proporção percentual, quando houver aumento de alunos de um para outro ano letivo, observado o disposto no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal 8666/93.
- 3.3. Poderão, excepcionalmente, serem desenvolvidas variações de composição do cardápio, desde que, devidamente justificado e, obrigatoriamente com o aval da Gerência de Alimentação Escolar, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos, sempre com vistas a garantir a melhor qualidade dos produtos oferecidos.

4. DA VISITA TÉCNICA

- 4.1. **A visita técnica será facultativa** com vistas a avaliação dos locais de prestação dos serviços e, caso seja de interesse, esta deverá ocorrer até o último dia útil anterior à data de abertura da sessão pública, a qual deverá ser previamente agendada, através do telefone: (11) 4447-2306 (Peterson ou Liliane), indicando o nome do profissional (preferencialmente por Nutricionista) que será designado para realização da visita.
- 4.2. Na data e horário agendados, o Responsável Técnico pela vistoria deverá comparecer na Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Cajamar, devidamente munido de comprovação de qualquer vínculo com a empresa, ou ainda, de procuração habilitando-o para tais fins.
- 4.3. A vistoria poderá ser acompanhada por funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação, quando necessário para auxiliar na inspeção dos locais onde serão executados os serviços.
- 4.4. Considerando que trata-se de visita técnica facultativa, o proponente não poderá, sob qualquer hipótese, alegar ignorância sobre as condições dos ambientes onde serão desenvolvidas as atividades objeto deste memorial.

5. DAS MEDIÇÕES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. As medições serão realizadas quinzenalmente e entregues na Secretaria Municipal de Educação que, após conferência, encaminhará à Tesouraria da Prefeitura para pagamento em até 30 (trinta) dias.
- 5.2. Para pagamento, a empresa vencedora deverá emitir notas fiscais, referente ao fornecimento de merendas servidas por cardápio.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Em conformidade e de forma complementar ao REGIME DE EXECUÇÃO estabelecido no item 2 deste memorial descritivo, cabe a contratada:

- 6.1. Na execução do objeto desta licitação, a contratada obrigará-se a atender as condições estabelecidas neste memorial descritivo.
- 6.2. Adotar todas as medidas e precauções tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários e a terceiros, sendo, porém, sempre responsável por quaisquer consequências decorrentes desses danos e pelos atos por eles praticados.
- 6.3. Fazer a reposição dos produtos entregues fora das condições e especificações solicitadas neste memorial e adequar os serviços que não atendam às exigências estabelecidas, independentemente da aplicação da penalidade eventualmente cabível.
- 6.4. Providenciar o inventário inicial dos equipamentos e utensílios existentes, assim como, relatar as condições físicas das edificações nas cozinhas de cada Unidade Escolar.
- 6.5. Identificar e, caso necessário, fazer a devida aquisição dos equipamentos e utensílios a serem complementados, relacionando-os em quantitativos, com vistas ao atendimento das normas técnicas da ANVISA, APPCC e BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, exigidas para o bom desempenho dos serviços.
- 6.6. Manter os mesmos preços unitários caso a Prefeitura Municipal, em qualquer ocasião, venha modificar as quantidades, reduzindo ou aumentando o volume dos serviços desde que tais modificações feitas não excedam mais de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 6.7. Aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos em decorrência do Programa de Agricultura Familiar, sendo que se tais integrarem o cardápio a ser fornecido pela contratada deverá subsistir a respectiva glosa nos pagamentos a serem efetivados, na devida proporção, o que não deverá ocorrer acaso tal fornecimento se dê unicamente em caráter complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, em especial a Resolução 26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação –FNDE.
 - 6.7.1. As glosas nos pagamentos a serem efetivados para a Contratada decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos do PNAE deverão ser precedidas de comprovação real do preço dos produtos adquiridos pela Contratada e pela Agricultura Familiar.
 - 6.7.2. Caso sejam apuradas eventuais diferenças nos valores praticados pela contratada e pelo Programa de Alimentação Escolar por meio da agricultura familiar, a devida glosa deverá ter por base o preço médio praticado na cidade de Cajamar, verificando-se ainda se o mesmo está em consonância com os praticados na região (municípios vizinhos).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 6.8. Uniformizar, capacitar e supervisionar os funcionários sob sua responsabilidade envolvidos no serviço de alimentação escolar, observadas as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, sindicais, de segurança, de higiene e de medicina do trabalho, treinando-os em Boas Práticas de Produção e sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Prefeitura.
- 6.9. Manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, número de profissionais suficiente para realizar a supervisão das Unidades Educacionais, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e um coordenador responsável, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
- 6.10. Manter a mão de obra que for necessária, de maneira a não prejudicar o andamento dos serviços, garantindo, ainda, que os substitutos tenham a mesma categoria e qualificação profissional;
- 6.11. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura (fiscalizadores), fazendo seu pessoal contratado cumprir as normas disciplinares e de segurança em vigor, através de recomendações ou instruções escritas;
- 6.12. Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais causados à Prefeitura e/ou a terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou dos seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;
- 6.13. Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a Prefeitura, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço venha a ser julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.
- 6.14. Incorporar ao patrimônio público todos os equipamentos e utensílios que forem repostos no decorrer do contrato caso o bem substituído da Municipalidade tenha sido utilizado pela Contratada por período superior a 3 (três) meses.
- 6.15. Assegurar o abastecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazo de validade.
- 6.16. Arcar com os ônus decorrentes da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura;
- 6.17. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Colocar à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

nas unidades escolares.

- 7.2. Acompanhar, direta e indiretamente, a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às normas técnicas;
- 7.3. Manter as edificações das unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária.
- 7.4. Realizar manutenção em caixa d'água e tubulações, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.
- 7.5. Fornecer água e energia elétrica, sem ônus para a Contratada.
- 7.6. Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
- 7.7. Informar previamente a Contratada sobre a quantidade e espécie de gêneros alimentícios adquiridos por intermédio do Programa de Agricultura Familiar, de modo que a mesma possa integrar estes ao seu cardápio ou promover a sua distribuição em caráter complementar, obedecida a legislação federal aplicável.
- 7.8. Informar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, quanto à dispensa das aulas, para efeito de suspensão da elaboração das refeições ou de significativa diminuição das quantidades habituais.
- 7.9. Nomear, por meio de portaria expedida pelo chefe do executivo, comissão com a finalidade de acompanhar e fiscalizar a execução do objeto da presente licitação.

Obs.: A referida comissão será nomeada pelo Secretário Municipal de Educação, sendo composta por, no mínimo, 3 (três) pessoas, sendo: 1 (um) representante do CAE – Conselho de Alimentação Escolar; 1 (um) representante da Gerência de Alimentação Escolar e 1 (um) servidor de carreira indicado pela Administração.

8. DAS MULTAS E SANÇÕES

- 8.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, o não cumprimento, por parte da contratada, das obrigações assumidas, ou a infringirem aos de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, as seguintes penalidades:
 - (a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA concorrido diretamente;
 - (b) multa de 0,02 % (dois centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor do contrato, até o 20º (vigésimo) dia, após o que deverá ser rescindido o contrato, e aplicadas as penalidades cabíveis;
 - (c) multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;
 - (d) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;

(e) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;

(f) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, quando a contratada desatender as determinações emanadas pelo Departamento de Educação;

(g) na hipótese de rescisão contratual por culpa da contratada, suspensão temporária ao direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses;

(h) se a empresa contratada deixar de cumprir o edital e seus anexos, terá seu pagamento bloqueado até a solução dos problemas.

- 8.2. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da contratante ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente.
- 8.3. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, porém a sua aplicação não exime a contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à contratante.
- 8.4. Dos valores bloqueados pela contratada poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma faça parte, desde que referente ao objeto da contratação.
- 8.5. O Município reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos, os valores correspondentes a condenações em processos trabalhistas ou multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento das cláusulas contratuais.

QUANTIDADE PER CAPTA

REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)			
Alimentos crus	Unidade Medida	CRECHE/PRÉ	EMEB E EJA
Almôndegas	g	40	60
Arroz	g	30	50
Arroz (risoto)	g	25	50
Arroz (sopa)	g	20	25
Carne bovina (cubos)	g	40	60



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)			
Carne bovina (iscas)	g	40	60
Carne bovina (sopa)	g	25	35
Carne-moída bovina	g	40	60
Carne-moída lanche	g	30	40
Farinha de mandioca	g	5	10
Farinha de milho	g	5	10
Feijão/Grãos	g	20	20
Feijão/Grãos (sopa)	g	10	15
Folhas (refogada)	g	40	50
Folhas (salada)	g	30	40
Frango (cubos)	g	40	60
Frango (desfiado)	g	40	60
Frango (desfiado lanche)	g	30	40
Frango (sopa)	g	25	35
Fubá (polenta)	g	15	20
Legumes (refogado)	g	40	50
Legumes (sopa)	g	30	35
Legumes (carne)	g	20	35



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)			
Legumes (salada)	g	40	50
Linguiça (cubos)	g	25	40
Macarrão	g	30	50
Macarrão (sopa)	g	20	25
Óleo	ml	1	1
Sal	g	1	1
Salsicha	g	25	40

REFEIÇÕES (DESEJUM E LANCHE)			
Alimentos	Unidade Medida	CRECHE/PRÉ	EMEB E EJA
Chocolate em pó	g	10	10
Açúcar Refinado	g	10	10
Presunto (1 fatia)	g	20	20
Bebida Láctea	ml	180	200
Biscoito doce simples	g	20	30
Biscoito salgado	g	20	30
Fruta inteira	Und	1	1
Fruta picada	g	80	100



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

REFEIÇÕES (DESEJUM E LANCHE)			
Geleia caseira p/ lanche	g	10	15
Leite em pó	g	25	30
Margarina p/ lanche	g	10	10
Muçarela (1 fatia)	g	20	20
Pão francês	Und	1	1
Pão de leite	Und	1	1
Pão de forma	Und	1	1
Pão de forma integral	Und	1	1
Pão de milho	Und	1	1
Pão de côco	Und	1	1
Pão de ovos	Und	1	1
Bisnaguinha	Und	1	1
Suco	ml	200	250
Flocos de Milho	g	15	15

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

I – BEBIDAS



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto preparado com matéria prima de qualidade, composto basicamente de: 40 a 45% de cacau em pó, açúcar orgânico, e no mínimo as vitaminas A, C, B2, B3, B6 e os minerais calcio, ferro e zinco.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: pó fino, homogêneo Cor: marrom Odor: característico Sabor: próprio.

Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/21, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.4.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/21, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes. Ausência do conservador ácido sórbico. Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O Leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: pó uniforme, sem grumos Cor: branco amarelado Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Gordura: mínimo de 26,0% em peso Umidade: máximo de 3,5% em peso. Anexo da Portaria nº 369 de 04/9/97, Quadro nº. 1, M.A.A., publicada em 08/09/97.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Proteína: mínimo de 26% em peso Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37% em peso. Caseína: mínimo de 20% em peso. Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso Solubilidade: normal

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Na avaliação dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC n. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8D, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS: Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Anexo da Portaria nº 369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de Conservadores. Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 5.1, publicada em 08/09/97.

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CAFÉ COM LEITE

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto constituído apenas por leite em pó integral, café solúvel e açúcar refinado, onde a base láctea represente pelo menos 51 % (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Deverá ser necessária somente a adição de água para o seu preparo. a produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), corantes e espessantes.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: A mistura ou pó para o preparo de bebida sabor café com leite deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: pó fino ou granulado Cor: própria Odor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/45, item 5, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo de 3,0% em peso. Gordura: mínimo de 13% em peso. Lactose: mínimo de 18% em peso. Proteína: mínimo de 13,0% em peso. Resíduo Mineral Fixo: mínimo de 2,9% em peso Caseína: mínimo de 10% em peso. Os produtos que atingirem ou ultrapassarem o limite mínimo acima citado, serão igualados em seu valor nutricional, não obtendo vantagens para efeito de avaliação.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8- G, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes e conservadores.Resolução n.o 04/88 de 24/11/88, CNS/MS, Tabela I, publicada no D.O.U. em 19/12/88.

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA (SABOR CHOCOLATE)

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto constituído apenas por leite em pó integral, cacau em pó solúvel e açúcar refinado, onde a base láctea represente pelo menos 51 % (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Deverá ser necessária somente a adição de água para o seu preparo. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), corantes e espessantes.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: A mistura ou pó para o preparo de bebida sabor chocolate deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: pó fino ou granulado Cor: própria Odor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/45, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Unidades: máximo de 3,0% em peso Gordura: mínimo de 13% em peso. Lactose: mínimo de 18% em peso. Proteína: mínimo de 13,0% em peso.Resíduo Mineral Fixo: mínimo de 2,9% em peso Caseína: mínimo de 10% em peso. Os produtos que atingirem ou ultrapassarem o limite mínimo acima citado, serão igualados em seu valor nutricional, não obtendo vantagens para efeito de avaliação.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8-G, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes e conservantes.Resolução n.o 387, de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5., publicada no D.O U. em 09.08.99.

SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO CONGELADO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da expressão ou extração da laranja a Citrus sinensis, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob congelamento.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O suco de laranja integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I e V - parágrafo 2º, publicada no D.O.U., em 05/09/97.

2.2.SENSORIAIS: Aspecto: líquido Cor: amarela Odor: próprio. Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/10/2000.

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/10/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10.01.01.

2.4.FÍSICO-QUÍMICAS: Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C – mínimo: 10,5. Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g do ácido cítrico anidro – mínimo: 7,0. Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2000.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de elementos estranhos e de indícios de alterações. Lei Federal n.º 8918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Seção III, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U., em 05/09/97. Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes artificiais. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicado no D.O.U., em 05/09/97. Ausência de conservantes

SUCO DE UVA ADOÇADO RECONSTITUÍDO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de uva, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo padrão de identidade e qualidade, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para a sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído". O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. O açúcar deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de uva. Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto no. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção R, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no D.O.U., em 05/09/97.

2.2. **SENSORIAIS:** Aspecto: líquido Cor: vinho Odor: próprio. Instrução Normativa n.º 1 do M.A.A. de 07/01/00, Anexo II, item 2, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/00.

2.3. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10.01.01.

2.4. **FÍSICO-QUÍMICAS:** Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 14,0. Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100 g) - mínimo 0,41. Instrução Normativa n.º 1 do M.A.A. de 07/01/00, Anexo 11, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/00.

2.5. **MICROSCÓPICAS:** Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações. Lei Federal no. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto no. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. **TOXICOLÓGICAS:** Ausência de corantes artificiais. Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Ausência de conservantes.

SUCO DE MARACUJÁ ADOÇADO RECONSTITUÍDO

1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Produto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maracujá, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. **GERAIS:** Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo padrão de identidade e qualidade, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para a sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído". O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. O açúcar



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de maracujá. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no D.O.U., em 05/09/97.

2.2.SENSORIAL:Aspecto: líquido. Cor: amarelo a alaranjado Odor: próprio .Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso I, publicada no D.O.U., em 05/09/97.

2.3.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10.01.01.

2.4.FÍSICO-QUÍMICOS:-Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 11,0. - Acidez total expressa em ácido cítrico (g/l 00 g) - mínimo 2,50.Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/00, M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/00.

2.5.MICROSCÓPICAS:Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U., em 05/09/97.Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Ausência de corantes artificiais.Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U., em 05/09/97.Ausência de conservadores.

SUCO DE MANGA ADOÇADO RECONSTITUÍDO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de manga, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo padrão de identidade e qualidade, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para a sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído".O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.O açúcar



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de manga. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no D.O.U, em 05/09/97.

2.2.SENSORIAIS: Aspecto: líquido Cor: amarelo Odor: próprio. Instrução Normativa nº 1, de 07/01/00, M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10.01.01.

2.4.FÍSICO-QUÍMICOS: Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,0 . Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) - mínimo 0,32. Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/00, M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/00.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes artificiais. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Ausência de conservantes.

SUCO DE LARANJA ADOÇADO RECONSTITUÍDO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de laranja, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no respectivo padrão de identidade e qualidade, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para a sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído". O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. O açúcar deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de laranja. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94,



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no D.O.U, em 05/09/97.2.2. SENSORIAL: Aspecto: líquido Cor: amarelo Odor: próprio. Instrução Normativa nº 1, de 07/01/00, M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10.01.01.

2.4.FÍSICO-QUÍMICOS: Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,5 . Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez em g/100 g - mínimo 7,0 de ácido cítrico anidro. Instrução Normativa nº 1, de 07/01/00, M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/00.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações. Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso 111, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes artificiais. Lei Federal n. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI publicada no D.O.U, em 05/09/97. Ausência de conservantes.

SUCO DE ABACAXI ADOÇADO RECONSTITUÍDO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de abacaxi, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo padrão de identidade e qualidade, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para a sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído". O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. O açúcar deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de abacaxi. Lei Federal no. 8.918, de



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no D.O.U, em 05/09/97.

2.2.SENSORIAL:Aspecto: líquido. Cor: variando do branco ao marfim Odor: próprio . Instrução Normativa n.o I do M.A.A. de 07/01/00, Anexo 11, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/00.

2.3.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10.01.01.

2.4.FÍSICO-QUÍMICAS:Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 11,0 . Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) – mínimo: 0,30.Instrução Normativa n.o I do M.A.A. de 07/01/00, Anexo II, item 2, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/00.

2.5.MICROSCÓPICAS:Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.Lei Federal n.o 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no D.O.U, em 05/09/97. Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Ausência de corantes artificiais. Lei Federal n.o 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no D.O.U., em 05/09/97.Ausência de conservantes.

II- BOLOS/BISCOITOS/PÃES/CEREAIS

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: massa torrada Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g Umidade: máximo de 14,0 % p/p Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% plp (deduzido o sal). Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U, Seção I, em 24/7/78. .

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item f, publicada no D.O.U em 10/01/01, Seção I.

2.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g- Portaria nº 74/94 - Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/8/94.Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Corantes: Dentre os corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/99, ANVS/MS, publicada no D.O.U em 09/08/99, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aparência: massa torrada. Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g Umidade: máximo de 14,0% p/p Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal). Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12, de02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada na D.O.U., Seção I, em 10/01/01



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g - Portaria n.º 74/94 - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/94.Ausências de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Corantes: dentre os permitidos pela Resolução n° 383 de 05/08/99, ANVS/MS, publicada noD.O.U. em 09/08/99, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: massa torrada Cor: própria Odor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g Umidade: máximo de 14,0% p/p Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal). Resolução 12/78 da CNNPA., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC no12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada na D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g - Portaria n° 74/94 - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/94.Ausências de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.6.TOXICOLÓGICAS:Corantes: dentre os permitidos pela Resolução n.o 383 de 05/08/99, ANVS/MS, item 7.2.1 do Anexo, publicada no D.O.U. em 09/08/99, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO DOCE NOS SABORES CHOCOLATE, COCO E LEITE

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite (ou soro), e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).Os biscoitos poderão ser do tipo amanteigado.

a)Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó;

b)Sabor Coco: deverá conter côco ralado.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes em sua confecção.Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: massa torrada Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g Umidade: máximo de 14,0% p/p Resíduo mineral fixo: máximo de 3% p/p (deduzido o sal). Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº. 12, de 02/01101, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01101, Seção I.

2.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria n.o 74/94 - Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/8/94.Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA., NTE 12/30, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte .1, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Ausência de corantes



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

BISCOITO RECHEADO DOCE - SABORES CHOCOLATE, MORANGO E DOCE DE LEITE

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto formado por 02 (dois) biscoitos doces, contendo na sua parte interna, um recheio apropriado, no sabor chocolate, e em sua formulação: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó ou soro de leite, sal e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

a)Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó solúvel;

b)Sabor Doce de Leite: deverá conter doce de leite.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aparência: massa torrada, com recheio Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g Umidade: máximo de 14,0% plp Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% plp (deduzido o sal). Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo, Grupo 10, item g, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/8/94.Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA.,'NTE 12/30, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS:Os recheios serão permitidos os constantes do item 5.9.1 do Anexo da Resolução nº 387 de 05.08.99 - ANVS/MS, publicado em 09.08.99. Biscoito: ausência de corantes.

PÃO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal,



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar um corte no sentido longitudinal para colocação de recheio.

2.CLASSIFICAÇÃO: O pão é classificado de acordo com o ingrediente ou tipo que o caracterize:

2.1pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos.

2.2pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;

2.3pão de ovos - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;

2.4pão de côco - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;

2.5pão de milho - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;

3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1.GERAIS: O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC no.90, de 18/10/2000, ANVIMS, Anexo, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.O pão tipo hot-dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

3.2.ORGANOLÉTICAS Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. Resolução RDC n.90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.1, subitens 4.2.1.1, 4.2.1.2 e 4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.

3.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade: máximo de 38,0% p/p . Resolução RDC nº.90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.

3.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01

3.5.MICROSCÓPICAS:Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g Portaria n.o 74/94 - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério do Saúde, de 04/08/94.Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

3.6.TOXICOLÓGICAS:Ausência de corantes. Anexo da Resolução n.o 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada no D.O.U em 09/08/99.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

FLOCOS E CEREAIS

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua calcificação.

2.CLASSIFICAÇÃO: Cereais em flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.

3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos de animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

III- CARNES E OVOS

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA

OPÇÃO 1- CORTE ACÉM

OPÇÃO 2 - CORTE COXÃO DURO

OPÇÃO 3 - CORTE MÚSCULO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualidade, manipulada sob rígidas condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: músculo, paleta e acém. Contendo no máximo 10% de gordura. Isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose.

A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).

Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

A carne bovina em peça congelada e os cortes deverão apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio

Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.

2.3.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. item a, publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01.

PRESUNTO PEÇA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto industrializado, obtido a partir da carne suína (pernil), água e outros ingredientes desde que mencionados e permitidos pela legislação, não deve conter pimenta. Mistura-se a matéria-prima moída com os ingredientes em máquina automática com temperatura e tempo padronizados, após são embutidos em mangas impressas (rotulada), colocados em formas e levados para cozimento em túneis contínuos de cozimento, com tempo e temperatura padronizados, após resfriamento são desformados e embalados.

Ingredientes: Carne mecanicamente separada, Carne suína, Água, Fécula, Miúdos suínos, Proteína isolada de soja, sal, açúcar, Macis, Estabilizante: Tripolifosfato de sódio (INS451i), espessante: carragena (INS407), Aromatizante: aromas naturais (com pimenta), Conservador: nitrito de sódio (INS250), Antioxidante: isoascorbato de sódio (INS316) e Corante: ácido carmínico (INS120). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Classificação:

-LANB05: Caixa de 5,00 kg contendo 2 unidades de aprox. 2,50 kg

-LANB08: Caixa de 8,00 kg contendo 2 unidades de aprox. 4,00 kg

-Peso da Embalagem: 2,0 g

2.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. item a, publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOPA SEPARADAS)

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS:A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: próprio Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção 1, em 10/01/01.

LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: É um produto elaborado a partir de carne suína selecionada, temperada.

Após mistura dos ingredientes e a adição de pimenta tipo calabresa, o produto fica curando por tempo determinado. Em seguida é embutido em tripa natural, cozido, defumado e embalado a vácuo.

Ingredientes: Carne suína, Carne mecanicamente separada de ave, água, gordura suína, proteína vegetal, sal, açúcar, aroma de fumaça, estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS451i), aromatizantes: aromas naturais (com cravo, páprica doce, noz moscada, pimenta e coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), conservador: nitrito de sódio (INS 250), antioxidante: eritorbato de sódio (INS316), corante ácido carmínico (INS 120). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Classificação: - Caixa de 10,00 kg contendo 4 pacotes de 2,50 kg

- Cada unidade tem 140 a 220 g. Calibre: aprox. 3,4 a 3,8 cm e Comprimento: aproximadamente de 19 a 22,0 cm.

2.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no D.O. U, Seção 1, em 10/01/01.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: próprio Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio

2.3.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção 1, em 10/01/01.

OVO BRANCO DE GALINHA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RIISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RIISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/7/97 - CIPOA/MA

2.1.GERAIS:

a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;

b) ser limpo;

c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;

d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;

e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

f)apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;

g)apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade;

h)serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

1)alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

2)mumificação (ovo seco);

3)podridão (vermelha, negra ou branca);

4)presença de fungos externa ou internamente;

5)cor, odor ou sabor anormais;

6)ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7)rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

8)contenham substâncias tóxicas.

2.2.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 6, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 1 % 10/01/01.

SALSICHA CONGELADA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.

A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18 C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

2.2. Características Sensoriais: Textura: característica Cor: característica Odor: característico. Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção 1, em 05/04/2000.

2.3. Físico-químicas: Amido: máximo 2,0% p/p Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p Umidade: máximo 65,0% p/p Gordura: máximo 30,0% p/p Proteína: mínimo 12,0% p/p

A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p. Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2.4. Microbiológicas: Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. Microscópicas: Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. Toxicológicas: Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) Nitrito: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no item 8.b. do Anexo da Portaria nº 1004. Portaria nº 1004, de 1/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. em 22/03/99.

SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, sem película, e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carne de frango em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

suína ou bovina. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Será permitida a adição de proteína de soja em até 2% (dois por cento). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 45 a 50 gramas.

2.2. Características Sensoriais: Textura: característica Cor: característica Odor: característico

Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção J, em 05/04/2000.

2.3. Físico-químicas Amido: máximo 2,0% p/p Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p Umidade: máximo 65,0% p/p Gordura: máximo 30,0% p/p Proteína: mínimo 12,0% p/p

Teor de cálcio em base seca: máximo de 0,6%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p. Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 42.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2.4. Microbiológicas: Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. Microscópicas: Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. Toxicológicas: Nitrito 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no item 8.b. do Anexo da Portaria nº 1004. Portaria nº 1004, de 11/12/98, SYS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. em 22/03/99.

IV- AÇÚCAR E DOCES

AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Sacarose obtida de açúcar de cana (*Saccharum officinarum* L), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados.

2. CLASSIFICAÇÃO: O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose.

2.2Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1. GERAIS:O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E, ser classificado como amorfo de primeira.

3.2. ORGANOLÉPTICAS:Aparência: própria do tipo de açúcar, pó branco, fino, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado Cor: branca, própria Odor: próprio Sabor: doce

3.3. FÍSICO-QUÍMICAS:Sacarose, mínimo: 99,0% p/p . Resíduo mineral l1xo, máximo: 0,2% p/p Cor "ICUMSA" (420 nm) máximo: 80 Umidade, máximo: 0,3% p/p Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/34, item 6 a, publicada no DOU., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

3.4. MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, grupo II, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.5. MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/34, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: 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.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar:

Cloreto de sódio - máximo de 3% sobre o peso do produto Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto (opcional)

2.2. ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Portaria 372/MAA de 04/09/97, ANEXO, item 4, subitem 4.2.1 publicada no DOU, Seção I, em 08/09/97.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:Lipídios totais: máximo de 95%



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes. Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no DOU., Seção I, em 08/09/97.

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01

2.5.MICROSCÓPICAS:Critérios microscópicos e macroscópicos ausência de substâncias de qualquer natureza.Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 7, subitem 7.2., publicada no D.O.U, Seção I, em 08/09/97

2.6.TOXICOLÓGICAS:Serão permitidos os aditivos nas concentrações máximas estabelecidas na Portaria 372/MAA de 04/09/97, item 5, subitem 5.1, do Anexo, publicada no DOU . em 08/09/97.

VI – FARINHAS

AMIDO DE MILHO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.)

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O amido de milho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpa isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos.

2.2.ORGANOLÉPTICASAspecto: pó fino Cor: branca Odor próprio Sabor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo de 14,0 p/p

Acidez em ml de solução N. máximo de 2,5% v/p, Amido: mínimo de 84,0% p/p; Resíduo mineral fixo máximo de 0,20% p/p. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/7/78

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU. em 10/01/01 Seção I

2.5.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no D.OU, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FARINHA DE MANDIOCA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca (Manihot utilissima) sadias, devidamente limpas,descascadas, trituradas,



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá obedecer a Portaria n. 554, de 30/08/95 e anexos, para farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico Cor: própria Odor: próprio

2.3.Físico-químicas: Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p

Acidez mil equivalentes de solução normal de NaOH máximo de 3,0 Amido: mínimo de 75,0 % p/p Cinzas: máximo 1,50% p/p Portaria nº 554 do MAARA de 30/08/95

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 8, publicada o D.O.U., Seção I, Parte 1 em 24/07/78. Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100 g do produto. Portaria n. 01, de 04/04/86, DINAL/MS, item 1, publicada no D.O.U, Seção I, em 08/04/86. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: uniforme sem grimos. Cor branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem Odor: próprio Sabor próprio. Portaria nº 354 de 18/7/96 - SVS/MS art. 1º item 5.2, publicada no D O U, Seção I em 22/07/96.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca. Máximo de 50mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha Proteína (N x 5,7), na base



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

seca mínimo de 7%p/p Umidade: máximo de 15% p/p. Cinzas, na base seca máximo de 0,65% p/p. A farinha de trigo especial ou de primeira, quando passada pela peneira com 250 microns de abertura (60 mes), deverá permitir a passagem de 98% do produto através da peneira. Portaria nº 354 de 18/07/96 - SVS/MS, art. 1º, itens 4 1.2 e 5.3, publicada no DOU., Seção I, em 22/07/96.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 2/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

2.5.MICROSCÓPICAS: Fragmentos de insetos máximo de 75 (setenta e cinco) em 50 g Portaria nº 74/94 - SVS/MS de 04/08/94 Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA. NTE 12/18, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I em 24/7/78.

FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CNNP A./MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I, Parte I em 24/7/78.

2.2.ORGANOLÉPTICAS Aspecto pó fino ou granulado. Cor: própria Odor e Sabor: próprios

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo 15,0%p/p . Acidez em ml de solução normal máximo 5,0 % p/p Proteína: mínimo, 7,0%p/p Resíduo mineral fixo máximo, 2,0%, p/p Amido: mínimo 72,0% p/p. Resolução 12/78 da CN N PA/MS, NTE 12/18, item 6, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10), item a, publicada no DOU em 10/01/01, Seção I.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 8, publicado no D.O.U. seção I Parte I, em 24/7/78.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Aflatoxinas: máximo 30 PPB, dado pela soma dos conteúdos das aflatoxinas B e G1. Resolução 34/76, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA/MS, publicada em 19/1/77.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

VII- FRUTAS

FRUTAS DIVERSAS

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Frutas diversas, destinadas ao consumo "in natura", com teor de açúcar e acidez compatível a esse fim.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs; o produto deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

1-serem frescas:

2-terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimentação e Suprimento - CAS;

3- terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade, para fins comerciais:

4-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes,

5-estarem isentas de

a)substâncias terrosas

b)sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa

c)parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e ou embalagens)

d)umidade externa anormal

e)resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas

f)odor e sabor estranhos

g) enfermidades

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

1.DEFINIÇÃO: Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta, destinado ao consumo, "in natura".



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.DESIGNAÇÃO: O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, Ex: "banana", "laranja", "pêssego".

3.CLASSIFICAÇÃO: As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a)Extra - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

b)De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação,tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

c)De segunda - Quando constituída por frutas de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta.

Não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas.

d)De terceira - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e 8 conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

4.CARACTERÍSTICAS GERAIS: As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as:

a)serem frescas;

b)terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;

c)apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

d)serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;

g) estejam livres de resíduos de fertilizantes;

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g Salmonelas: ausência de 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM: Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. (*) - Significa período de carência de 02 anos a partir da data de publicação.

VIII - HORTALIÇAS

FRUTOS DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA

1- DESCRIÇÃO DO OBJETO: Hortaliças frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca no estado in natura correspondendo as seguintes espécies e híbridos:

A) HORTALIÇAS-FRUTO:

- 1) Abóbora seca (Cucurbita moschata)
- 2) Abóbora paulista (Cucurbita moschata)
- 3) Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata/Cucurbita pepo)
- 4) Berinjela (solanu melongena)
- 5) Chuchu (Sechium edule Schwartz)
- 6) Moranga seca (Curcubita máxima)
- 7) Pepino comum (curcubina sativus L)
- 8) Pimentão verde (capsicum annum)
- 9) Quiabo liso (abelmoscus esculentus (L) Moench)
- 10) Milho verde (zea Mays L)
- 11) Tomate (Lycopersicon esculentum Mill)
- 12) Feijão vagem (phascolus vulgaris L)



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 13) jiló (solanum gilo)
- 14) Maxixe (Cucumis anguria)

B)HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS

- 1) Batata doce rosada ou amarela(ipomoea batatas (L) Lam)
- 2) Beterraba (beta vulgaris var conditia)
- 3) Cará (Dioscorea alata L)
- 4) Cenoura (Daucus carota L)
- 5) Inhame (colocasia esculenta)
- 6) Mandioquinha (Arracia xanthorrhiza Bancroft)
- 7) Rabanete (Raphanus sat ivus L,)
- 8) Gengibre (Zingiber officinalis Roscoe)

As hortaliças deverão ser equivalentes as de classificação EXTRA AA; no caso da mandioquinha, AAA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade, no dia da compra e com, no mínimo 99% (noventa e nove por cento) de aproveitamento da caixa. Consideram-se, para determinação de aproveitamento da caixa, características como:

- 1) do produto tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade de polpa e limpeza,
- 2) da embalagem ;acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza

C)MANDIOCA

A mandioca deverá ser graúda

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) serem frescas e sãs
- 2) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais
- 3) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 4) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes
- 5) estarem isentas de:
 - a) substâncias terrosa, exceto a mandioca
 - b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
 - c) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagem
 - d) umidade externa anormal
 - e) odor e sabor estranhos
- l) enfermidades

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue

VERDURAS

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Verduras é a parte geral e verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) serem frescas e sãs;
- 2) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- 3) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS;
- 4) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- 5) estarem isentas de:
 - a) substâncias terrosas;
 - b) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa;
 - c) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;
 - d) umidade externa anormal;



e) odor e sabor estranhos;

f) enfermidades.

Serão tolerados defeitos graves, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue e, pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, louro e moyashi, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto preparado com ervilha s em grãos, cenoura e batata em cubos, cozidos a vapor e esterilizados, e embalados.

2.CARACTERISTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS:A seleta de legumes deverá ser preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto Os cubos de batata e cenoura e as ervilhas deverão ser de tamanhos e tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas.

2.2.SENSORIAL:Aspecto: próprio dos ingredientes Cor: própria do produto Odor: próprio dos ingredientes. Resolução nº 13/77, da CNNPA/MS, item 2.2, subitens 2.2.1.2.2.2 e 2.2.1, publicada no D.OU., Seção I, Parte I, 15/07/77

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade e substâncias voláteis (g 100g,) máximo 80,00 Resíduo mineral lixo (g 100g,) máximo 1,00 Lipídios (g/100g,) máximo 0,50 . Proteínas (Nx6,25) (g,/100g) mínimo de 3,00 Carboidratos (g/100g) mínimo de 15,00 Valor calórico (Kcal/100g) mínimo 80,00 .

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo I, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes com condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Resolução nº 13/77, da CNNPA/MS, item 5, subitem 5.1 publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 15/07/77. Verificação da presença dos elementos estóicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de conservadores. Resolução n. 04/88 de 24/11/88, CNS/MS, Tabela I, publicada no D.OU. cm 19/12/88. Será tolerada a presença de dióxido de enxofre, máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados. Resolução nº13/77, da CNNP/MS, item 4.1, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 15/07/77.

IX- ARROZ / FEIJÃO/ GRÃOS / MACARRÃO

ARROZ TIPO I

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, de procedência nacional.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pela Portaria nº 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e nº 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura- M.A, para arroz, beneficiado polido do tipo I, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos Cor: característica Odor característico Sabor característico

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo de 14,0 % em peso

Portaria n 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura, item 4, subitem 4.)4.5.1.2

2.4.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/16, item 08, publicada no DO.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS: Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85.

ARROZ TIPO 1 – INTEGRAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.GERAIS: O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pela Portaria nº 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e nº 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura- M.A, para arroz, beneficiado polido do tipo I, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos Cor: característica Odor característico Sabor característico

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo de 14,0 % em peso

Portaria n 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura, item 4, subitem 4.)4.5.1.2

2.4.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/16, item 08, publicada no DO.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS: Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85.

FEIJAO - TIPO I

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Feijão anão, de cores, carioquinha, tipo I "in natura", é o grão comestível do *Phaseolus vulgaris*, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo I, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A, complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie Odor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A, item 4.4. Subitem 4.4.1.

2.4.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS: Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção 1). Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

FEIJÃO PRETO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Feijão preto, tipo I "in natura", e constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo I, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A, complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie Odor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A, item 4.4. Subitem 4.4.1.

2.4.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS:Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção 1).Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

FEIJÃO BRANCO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Feijão branco, tipo I "in natura", e constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo I, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A, complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie Odor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A, item 4.4. Subitem 4.4.1.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS:Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção 1).Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

GRÃOS (LENTILHA, ERVILHA, GRÃO DE BICO)

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Grãos, tipo I "in natura", e constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto feijão "in natura", deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo I, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A, complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: grãos. Cor: característica da espécie Odor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A, item 4.4. Subitem 4.4.1.

2.4.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.5.TOXICOLÓGICAS:Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção 1).Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS, PARA MACARRONADA

TIPO PARAFUSO, PENNE, ESPAGUETE

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.GERAIS: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. Resolução RDC nº 93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U - Seção I, em 01/11/2000.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade e substâncias voláteis a 105°C máximo de 13% p/p; Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p; Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. Teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa: mínimo de 0,45. Resolução RDC n.93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2., subitens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2, 4.2.2.3 e 4.2.2.5, publicada no D.O.U. - Seção 1, em 01/11/2001.

2.4.MICROBOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item b, publicada no D.O.U, Seção 1, em 10/01/2001

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/31, item 8, publicada no D.O.U. - Seção 1, Parte I, em 24/7/78. Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4. L.3 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99.

MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS, PARA SOPA

TIPO: ALFABETO, CONCHINHA, AVE MARIA, PADRE NOSSO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. a macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. a produto deverá



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ser classificado como massa seca; de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. Resolução RDC 1193, de 31/10/2000, ANYS/MS, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no

D.O.U - Seção 1, em 01/11/2001

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade e substâncias voláteis a 105"(: máximo de 13% p/p; Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0 V/p. Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p. Teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa mínimo de 0,45. Resolução RDC n. 12, de 02/01/2001, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2., subitens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2, 4.2.2.3. e 4.2.2.2.5 publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000.

2.4.MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n °12,02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item b, Publicada no D.O.U., Seção 1, em 10/01/2001.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de Sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/31, item 8, publicada no D.O. U. - Seção I, Parte 1, em 24/7/78. Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.3 do Anexo da Resolução n.o 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99.

X- TEMPEROS

ALHO E CEBOLA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Alho e Cebola no estado "in natura", conforme especificação abaixo: Alho Classe 5/6 Tipo extra, caixa de 10 (dez) kg. Cebola Da Safra, saco de 20 (vinte) kg, Tamanho grande

2.CARACTERÍSTICAS

2.1.CARACTERÍSTICAS GERAIS

2.1.1. O alho deverá estar de acordo com a Portaria nº 264 de 25/4/89, do Ministério da Agricultura.

2.1.2. A cebola deverá estar de acordo com a Portaria nº 99, de 22/4/82, do Ministério da Agricultura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.3. O alho e a cebola deverão proceder de espécimes genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas

a) Aparência fresca; de Ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de:

1- Dano, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação

2- Terra aderente

3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa

4- parasitos e larvas

5- Umidade externa anormal

6- resíduos de defensivos agrícolas

7 - odor e sabor estranhos

8- enfermidades

b) Cor: uniforme, típica da espécie

c) Odor: típico da espécie

d) Sabor típico da espécie

e) Tamanho: grande

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS: O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aparência: massa mole Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS: Substância seca, menos de 10% de sódio mínimo de 18% p/p. Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl) máximo de 5% p/p. Resolução 12/78 da CN.NP.A, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no D.O. U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4.MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12, de 02/01/10 I, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 9, item a, publicada no DO U., Seção 1, em 10/01/2001.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15, item 8, publicada no D.O.U, Seção I, Parte I em 24/07/78.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes artificiais. -Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico. Resolução 04/88, Tabela I, de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Óleo de soja refinado é o Óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine Max L. (soja)

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 482 de 23/09/99, da ANVISA/MS, publicada no DOU, em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

2.2.SENSORIAIS: Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25o.C Cor: característica Odor: característico. Resolução no. 482 de 23/09/99, ANVISA/MS, Anexo 7, item 2.2.1, publicada em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Densidade relativa à 20C/20°C 0,919 - 0,925 Densidade relativa à 25C/25,C 0,916 - 0,922 Índice de Refração (nº 40): 1,466 - 1,470. Índice de Saponificação: 189 – 195. Acidez, g de ácido Oleico/100 g: máximo 0,3% Índice de peróxido, mg/kg: máximo 10 Matéria volátil à 105 C g/100 g: máximo 0,2%. Resolução n.o 482 de 23/09/99, ANVISA/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no D.O. U. em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

2.4.TOXICOLÓGICAS: Contaminantes Inorgânicos: Ferro máximo de 1,5 mg/kg Cobre: máximo de 0,1 mg/kg Chumbo: máximo de 0,1 mg/kg Decreto Estadual 12.486 de 20.10.78, NTA 50, item 6.2 e Portaria nº 685 SVS/MS de 27/08/98, item 2 do Anexo, publicada em 24/09/98.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

PURÊ DE ALHO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir de alho natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê. Deverá conter o máximo de 25% de cloreto de sódio em peso.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aparência: própria Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Cloreto de Sódio: máximo de 25,0% plp

2.4.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 15, item c, publicado no D.O. U., Seção 1, em 10/01/01.

2.5.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/42, item 8, publicada no D.O.U, Seção I, Parte 1, em 24/7/78. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

PURÊ DE CEBOLA

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir de cebola natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 85% de cebola e o máximo de 15% de sal refinado.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O purê de cebola deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias e elementos vegetais estranhos à espécie, ou de partes da planta de origem que não o bulbo. Deverá conter o máximo de 15% de cloreto de sódio em peso.

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aparência: própria Cor: própria Odor: próprio

2.3.MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 15, item c, publicado no D.O.U., Seção 1, em 10/01/01.

2.4.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas.Resolução 12/78 da CNNPA., NTE 12/42, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

PURÊ DE TOMATE

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicum esculentum*, por processo tecnológico adequado.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O purê de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.

2.2.ORGANOLÉPTICAS: Aparência: massa mole Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte J, em 24/7/78.

2.3.FISICO-QUIMICAS: Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 9% p/p.- Açúcar: máximo de 1% p/p. Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/p. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15 itens 4 e 6 a, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.4.MICROBOLÓGICAS: Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/07/78.

2.5.MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos. Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/15, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.6.TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes artificiais. Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico. Resolução 04/88, Tabela I, de 24/1 1/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS

SAL REFINADO DE MESA IODADO

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. Decreto nº 75.697 de 06.05.1975, artigo 5º - parágrafo Único - publicado no D.O.U., Seção I - Parte I, em 07.05.75



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.2.ORGANOLÉPTICAS:Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Cor: branca Odor: inodoro. Sabor: característico (salino)

Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - artigo 6º - parágrafo I, publicado no D.O.U Seção I, Parte

I, em 07.05.75.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:Umidade - 0,200% plp - (máximo)

Decreto nº 75.697 de 06.05.1975 - Anexo II - publicado no D.O. U, Seção I, Parte I, em 07.05.75.Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto. Portaria nº 218, MS, de 24/03/99, publicada no D.O.U em 25/03/99.

2.4.MICROSCÓPICAS:Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto nº 75.697 de 06 de maio de 1975, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 07.05.75, Art. 6º, Item II.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)

1.DESCRICÃO DO OBJETO: Produto resultante da fermentação acética do vinho

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS: O vinagre de vinho branco ou tinto é o produto obtido da fermentação acética do vinho, sendo que a classificação em branco ou tinto será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres.

2.2.SENSORIAL:Aspecto: líquido, límpido e sem depósito. Cor: de acordo com a matéria prima que lhe deu origem Odor: característico. Portaria n.o 371 do Ministério da Agricultura, item 6, subitem 6. I, publicada no D.O.U. em 19/9/74.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS: Acidez volátil, em ácido acético, em g/100ml: mínimo 4.0 Álcool etílico em graus G.L, a 20°C, máximo 1,0 Cinzas em g/l: mínimo 1,0 Extrato seco reduzido em g/l: Tintos: mínimo 7,0. Brancos: mínimo 6,0 . Sulfatos de potássio em g/l: máximo 1,0. Portaria n.o 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1.

2.4.MICROSCÓPICAS: O fermentado acético deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Portaria n.o 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U. em 19/9/74.

2.5.TOXICOLÓGICAS: Conservadores e Garantes: Serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução n. 382 de 05/08/99, ANVS/MS, item 13.10, publicada no D.O.U em 09/08/99.



PADRÕES DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica
- CAPACIDADE: mínimo: 300 ml (trezentos mililitros) máximo: 350 ml (trezentos e cinquenta mililitros)
- COR: azul escuro
- FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa
- ESPESSURA: 3,0mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 80,0 mm (oitenta milímetros) aproximadamente
- RESISTÊNCIA: 130°C (cento e trinta graus centígrados)

COLHER DE MESA EM POLIPROPILENO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora
- CAPACIDADE: 10 ml, aproximadamente
- COR: azul escuro, opaca
- ESPESSURA: mínimo de 3mm (três milímetros)
- RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)
- COMPRIMENTO: 16 cm (dezesesseis centímetros), aproximadamente

PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10 mm (dez milímetros)
- CAPACIDADE: 600 ml (seiscentos mililitros) aproximadamente
- COR: azul escuro
- FORMATO: redondo
- ESPESSURA: 2,5 mm (dois e meio milímetros), no mínimo
- DIÂMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete milímetros), aproximadamente
- RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)



PRATO FUNDO EM VIDRO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: Prato fundo em vidro temperado, liso em ambos os lados, incolor/transparente
- CAPACIDADE: 600 ml (seiscentos mililitros) aproximadamente
- COR: transparente
- FORMATO: redondo
- ESPESSURA: 2,5 mm (dois e meio milímetros), no mínimo
- DIÂMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete milímetros), aproximadamente
- RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)

TIGELAS EM POLIPROPILENO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba.
- CAPACIDADE: 350 ml (trezentos e cinquenta mililitros)
- COR: azul escuro
- FORMA TO: cilíndrico redondo
- ESPESSURA: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio)
- DIÂMETRO: 112,0 mm (cento e doze milímetros) aproximadamente
- RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)

CAÇAROLA DE ALUMÍNIO N.º 34

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, n.º 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 14,5 litros, aproximadamente
- ESPESSURA: mínimo de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 34 cm (trinta e quatro centímetros)



CAÇAROLA DE ALUMÍNIO N.º 45

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, n.º 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 31 litros, aproximadamente
- ESPESSURA: mínimo de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 34 cm (quarenta e cinco centímetros)

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: material em plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão.
- CAPACIDADE: de 2.300 (dois mil e trezentos) a 2.900 (dois mil e novecentos)ml

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N.º 36

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, n.º 36, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 32,5 litros, aproximadamente
- ESPESSURA: mínimo de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 36 cm (trinta e seis centímetros)

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N.º 40

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, n.º 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 45 litros, aproximadamente
- ESPESSURA: mínimo de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 40 cm (quarenta centímetros)



CANECA DE ALUMÍNIO

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, n.o 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo de madeira.
- CAPACIDADE: 2 litros, aproximadamente
- ESPESSURA: mínimo de 2 mm (dois milímetros)
- DIÂMETRO: 14 cm (quatorze centímetros)

COLHER DE MESA EM INOX

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Colher de mesa em aço inoxidável, com acabamento brilhante.

CONCHA EM ALUMÍNIO N.o 09

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: concha de alumínio reforçado n.o 09
- CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)
- DIÂMETRO: 09 cm (nove centímetros)
- COMPRIMENTO DO CABO: de 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros)

ESCUMADEIRA DE ALUMÍNIO N.o 09

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: escumadeira de alumínio reforçado n. 09
- DIÂMETRO: 09 cm (onze centímetros)
- COMPRIMENTO DO CABO: de 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros)

PASSADOR DE MACARRÃO N° 60

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo tacho furado, com pé, com orla e alças, em alumínio fosco, número 60.
- CAPACIDADE: 38 litros, aproximadamente
- DIÂMETRO: 60 cm (sessenta centímetros)



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

RELAÇÃO DAS UNIDADES E NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS

TIPO DE ENSINO - EDUCAÇÃO INFANTIL

EMEB	Matrículas Integral - 1 a 3 anos					Matrículas Fase IV e V		Total	Matrículas Educação Infantil Total
	Fase			Total	Fase	Fase			
	I	II	III		IV	V			
1	Aline Cristina Santos de Paula	32	40	60	132	50	75	125	257
2	Arnaldo Correa da Silveira	0	0	0	0	0	26	26	26
3	Cleide Aparecida Fiuza Penido, Profª	16	40	40	96	75	100	175	271
4	Dirce Eufrásio Brasil	32	40	60	132	0	0	0	132
5	Elaine Margarete Meneguim da Silva, Profª	64	100	80	244	0	0	0	244
6	Elizete Henrique da Silva, Profª	32	60	60	152	0	0	0	152
7	Emellyne de Azevedo Aguiar	48	80	60	188	100	100	200	388
8	Emerson Cruz Machado	0	0	40	40	125	125	250	290
9	Ester Catarine Lozano	0	0	0	0	150	150	300	300
10	Franceli de F. Missé Nascimento, Profª	16	20	20	56	50	0	50	106
1	Guilhermina do Couto Oliveira	16	20	20	56	50	50	100	156



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1									
1		0	0	0	0	100	150	250	250
2	Jailson Silveira Leite								
1		0	20	0	20	25	25	50	70
3	Josué Moreira de Sena								
1		64	80	80	224	125	125	250	474
4	Karine Pereira Santiago								
1		80	80	40	200	0	0	0	200
5	Marcelo Ricomini Pascoal, Prof.								
1		32	60	60	152	0	0	0	152
6	Marcus Vinicius da Silva Batista								
1		32	40	40	112	100	100	200	312
7	Thays de Almeida Alves								
1		16	20	40	76	50	50	100	176
8	Vera de Almeida Santos, Profª								
1		32	60	40	132	0	0	0	132
9	Vera Lúcia Millena, Profª								
2		0	0	0	0	125	125	250	250
0	Victor Henrique Costa Possebon								
2		32	60	60	152	75	75	150	302
1	Vinicius Couto Silva								
TOTAL-----		544	820	800	2164	1200	1276	2476	4640

Unidades Escolares que atendem apenas as Fases IV e V da Educação Infantil.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Unidades Escolares que atendem apenas as Fases I, II e III da Educação Infantil.

Unidades Escolares que atendem as Fases I, II, III, IV e V da Educação Infantil.

Unidades Escolares de Ensino Fundamental que atendem turmas da Educação Infantil.

Fonte: Projeção 26/12/2019

TIPO DE ENSINO - ENSINO FUNDAMENTAL

EMEB	Matrículas					Total	Matrículas				Total	Mat. Fund. I e II
	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano		6º ano	7º ano	8º ano	9º ano		
1 Aline Cristina S. de Paula	52	0	0	0	0	52	0	0	0	0	0	52
2 Antônio Carlos Carvalho, Prof.	126	102	104	119	95	546	0	0	0	0	0	546
3 Antônio Pinto de Campos	0	0	0	0	0	0	213	183	288	265	949	949
4 Arnaldo Correa da Silveira	34	29	34	32	44	173	0	0	0	0	0	173
5 Cleide Aparecida Fiuza Penido, Profª	90	0	0	0	0	90	0	0	0	0	0	90



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

6	Demétrio Rodrigues Pontes	0	0	0	0	0	0	44	39	48	37	168	168
7	Eva Rosa Oliveira Santos	25	80	60	73	81	319	69	71	58	0	198	517
8	Fernando Pupo Massagardi	96	77	109	85	86	453	96	83	0	0	179	632
9	Guilhermina do Couto Oliveira	40	33	43	48	39	203	31	37	34	48	150	353
10	Lucy Aparecida Bertoncini, Profª	0	42	39	41	30	152	85	119	109	126	439	591
11	Mara Aparecida Aldes da S. Gomes, Dra.	27	105	97	68	66	363	75	90	66	71	302	665
12	Maria de Lourdes Mattar, Profª	60	94	74	65	71	364	66	45	69	0	180	544
13	Maria Elce Martins Bertelle, Profª	121	112	107	93	92	525	0	0	0	0	0	525
14	Maria Gonçalves de Freitas Gonçalves	102	97	73	91	110	473	120	120	0	0	240	713
15	Odir Garcia Araújo, Profª	121	124	107	86	90	528	119	95	95	143	452	980
16	Ronaldo Peres Geraldi, Prof.	62	50	68	70	74	324	70	87	99	74	330	654
17	Rosa Helena Motta M. Sousa, Profª	61	61	57	124	105	408	111	107	110	76	404	812
18	Thays de Almeida Alves	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1 9	Veneranda de Freitas Pinto, Profª	75	60	102	109	106	45 2							
2 0	Vera de Almeida Santos, Profª	42	51	0	0	0	93							
2 1	Vinicius Couto	42	0	0	0	0	42							
TOTAL-----		122	111	107	110	108	56	122	117					
-----		4	7	4	4	9	08	0	0	976	840	4206		9814

Unidades Escolares que atendem apenas ao Fundamental II

Unidades Escolares que atendem apenas ao Fundamental I.

Unidades Escolares de Educação Infantil que atendem algumas turmas do Fundamental I.

Unidades Escolares que atendem ao Fundamental I e II.

Fonte: Projeção 26/12/2019

TIPO DE ENSINO - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

NOITE

1º Semestre - Anos Iniciais



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

EMEB	Matrículas				Total
	1º Termo	2º Termo	3º Termo	4º Termo	
1 Antonio Pinto		6	11	15	32
2 Fernando Pupo		7	16	25	48
3 Mara Aparecida Aldes da S. Gomes, Dra.	21		33		54
TOTAL-----	21	13	60	40	134

1º Semestre - Anos Finais

EMEB	Matrículas				Total
	9º Termo	10º Termo	11º Termo	12º Termo	
1 Antonio Pinto	16	29	17	34	96
2 Fernando Pupo	23	18	19	30	90
3 Mara Aparecida Aldes da S. Gomes, Dra.	3	25	34	39	101
TOTAL-----	42	72	70	103	287

TOTAL GERAL 1º semestre	63	85	130	143	421
--------------------------------	-----------	-----------	------------	------------	------------

Fonte: Projeção 26/12/2019



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo III – Proposta Comercial

Dados da Licitante		
Denominação:		
Endereço:		
CEP:	Fone:	Fax:
E-Mail:		CNPJ:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao programa de alimentação escolar das unidades educacionais sob a responsabilidade deste município, conforme termo de referência que integra este Edital como Anexo II.

A apresentação da Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame. E não será admitida cotação inferior à quantidade prevista no Edital.

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			SUB TOTAL "FORNECIMENTO"		SUB TOTAL "SERVIÇO INTEGRAL"		TOTAIS
		PARCELA (A) Gêneros e outros Insumos	PARCELA (B) Mão de obra	PARCELA (A) + PARCELA (B) Preços Unitários SERVIÇO INTEGRAL	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (unidades) 200 dias letivos	Sub Total FORNECIMENTO (R\$)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (unidades) 200 dias letivos	Sub Total SERVIÇOS INTEGRAL (R\$)	
		(A)	(B)	(C) = (A)	(D)	(E) = (A) x (D)	(F)	(G) = (C) x (D)	(H) =



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

				+ (B)			(F)	(E) + (G)
1	DIÁRIA Integral Creche				402.400		30.400	
2	1/2 DIÁRIA PRÉ-ESCOLA				465.200		30.000	
3	DESJEJUM EMEB				1.494.200		468.600	
4	ALMOÇO/JANTAR EMEB				1.494.200		468.600	
5	LANCHE EMEB				1.494.200		468.600	
6	REFEIÇÃO EJA				168.400		3.000	
7	DIETAS ESPECIAIS				25.000		3.000	
Valor Global da Proposta								

As condições e prazos de entrega dos produtos estão determinadas no Anexo II do Edital.

Prazo de Validade da Proposta: _____ (_____) dias corridos (mínimo de sessenta dias); contados a partir da data de sua apresentação.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II do Edital. Declaro também que os preços indicados contemplam todos os



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da Proposta; incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo IV – Declaração de Habilitação

Eu _____ (nome completo); RG nº _____;
_____; Representante Legal da
_____ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ nº _____;
_____; DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre
plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento
convocatório do Pregão Presencial realizado pela Prefeitura do Município de Cajamar;
inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo V – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório; que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ nº _____ ; é considerada Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte; nos termos do enquadramento previsto nos Incisos I e II e §§ 1º e 2º; bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006; cujos termos declaro conhecer na íntegra; estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos Arts. 42 a 45 da referida Lei Complementar; no procedimento licitatório do Pregão Presencial realizado pela Prefeitura do Município de Cajamar.

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo VI – Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação Conforme ao Marco Legal Anticorrupção

Eu _____ (nome completo); RG nº _____;
_____; Representante Legal da

_____ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ nº _____;
_____; DECLARO, sob as penas da lei (especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro), que:

a) A proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) A intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) O licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) O conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) O conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas;

f) O representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

g) O licitante não possui cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, até o terceiro grau civil, inclusive, na linha reta ou colateral, de autoridades do Executivo e/ou Legislativo Municipal



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ou de servidor investido em cargo de direção, chefia ou assessoramento da mesma pessoa jurídica.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II- comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) Frustar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contatuais; ou

g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico – financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V- Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgão, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema nacional.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

A empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial realizado pela Prefeitura do Município de Cajamar; inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo VII – Declarações Diversas

Eu _____ (nome completo); RG nº _____;
_____; Representante Legal da
_____ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ nº _____ ; interessada em participar do presente Pregão Presencial; DECLARO, sob as penas da lei:

- a) Nos termos do Inciso V do Art. 27 da Lei Federal nº 8.666/1993 (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 Art. 7º da Constituição Federal;
- b) Declaração formal de disponibilidade das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como de todos equipamentos, utensílios necessários para o abastecimento das unidades escolares, veículos devidamente licenciados e vistoriados, e relação indicando equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis

Local: _____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo VIII – Preços de Preferência

O VALOR GLOBAL PARA REFERENCIA DA CONTRATAÇÃO É DE R\$ 14.999.250,00



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo IX – Minuta Contratual

Contrato Administrativo nº XXXXXX/2020

Pregão Presencial nº XX/2020

NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 10.520/2002; DECRETO MUNICIPAL Nº 4.672/2012; APLICANDO-SE, SUBSIDIARIAMENTE, NO QUE COUBEREM, AS DISPOSIÇÕES DA LEI FEDERAL Nº 8.666/1993; E DEMAIS NORMAS REGULAMENTARES APLICÁVEIS À ESPÉCIE E DE CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL.

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJAMAR

CNPJ nº 46.523.023/0001-81

ENDEREÇO: Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Cajamar/SP.

PREFEITO: DANILO BARBOSA MACHADO

CONTRATADO:

CNPJ nº

ENDEREÇO:

REPRESENTANTE LEGAL:

QUALIFICAÇÃO:

RG nº X.XXX.XXX-X e **CPF nº** XXX.XXX.XXX-XX

1. Cláusula Primeira – Objeto:

- 1.1. Contratação de empresa para XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, conforme termo de referência, (conforme especificações constantes do Termo de Referência que integra este Edital como Anexo II).
- 1.2. Consideram-se partes integrantes do presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:
 - 1.2.1. Edital do Pregão Presencial nº XXX/2020 (e seus Anexos);

1.2.2. Proposta apresentada pela Contratada na Sessão Pública realizada em XX de XXXXX de 2020;



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2. Cláusula Segunda – Condições de Execução e Recebimento:

- 2.1. A Contratada obriga-se a fornecer o objeto a ela adjudicado, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital, em seus Anexos e na Proposta por ela apresentada; prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital.
- 2.2. Correrão por conta da Contratada todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Contratante.
- 2.3. O objeto/serviço será recebido por Servidor designado pela Secretaria Gestora da avença;
- 2.4. Constatadas irregularidades, a Secretaria Gestora, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
 - 2.4.1. Rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações do Anexo II do Edital (determinando sua substituição/correção);
 - 2.4.2. Determinar sua complementação (se houver diferença de quantidades ou de partes);
 - 2.4.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada, no prazo de até 05 (cinco) dias da data de recebimento por ela da notificação por escrito; mantido o preço inicialmente ofertado.
- 2.5. O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

3. Cláusula Terceira – Faturamento, Pagamento, Valor e Recursos:

- 3.1. O pagamento será efetuado mediante a apresentação do original da nota fiscal/fatura.
 - 3.1.1. Conforme o Protocolo ICMS 42/2009, alterado pelo Protocolo ICMS 1/2011; ficam obrigados a emitir a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e, modelo 55); em substituição à Nota Fiscal (Modelo 1 ou 1-A); a partir de 01 de Abril de 2011. Os Contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública (Direta ou Indireta).
- 3.2. O pagamento será realizado mediante depósito na Conta Corrente bancária em nome da Contratada; sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:
 - 3.2.1. Em até 30 (trinta) dias, contados da data de emissão do Recibo Definitivo;
 - 3.2.2. A não observância do prazo previsto para apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.
- 3.3. Para efeito de pagamento, a Contratada encaminhará os documentos de cobrança para a Secretaria Gestora.
- 3.4. O valor total do presente Contrato é de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX).
- 3.5. A despesa onerará os recursos orçamentários e financeiros da Funcional Programática XXXXXXXXXXXX – Controle e Fiscalização Financeira e Orçamentária XXXXXXXXXXXX.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 3.6. A contagem do prazo para pagamento terá início e encerramento em dias de expediente junto ao Contratante.

4. Cláusula Quarta – Vigência:

- 4.1. O presente contrato vigorará pelo prazo de XX (XX) dias/meses/ano, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.
- 4.2. O valor inicial atualizado deste contrato poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões nos termos do Art. 65, § 1º.
- 4.3. O reajuste será calculado em conformidade com a legislação vigente, e de acordo com o apurado pelo índice IPCA/IBGE (ou outro índice que venha a substituí-lo).
- 4.4. Constatadas irregularidades no objeto, a Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
- 4.5. Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II do edital, determinando sua substituição;
- 4.6. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades;
- 4.7. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de um dia útil, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

5. Cláusula Quinta – Obrigações da Contratada:

- 5.1. Além das obrigações e disposições estabelecidas no Anexo II do Edital; a Contratada obriga-se a:
- 5.1.1. Manter, durante toda a vigência deste Contratado, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 5.1.2. Cumprir os termos do presente Contrato e do Edital e seus Anexos; na estrita observância da legislação pertinente em vigor.
- 5.1.3. Assegurar ao Contratante o prazo mínimo de garantia apresentado em sua proposta comercial.
- 5.1.4. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; despesas operacionais com frete, carga e descarga, resultantes da execução deste Contrato; sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere ao Contratante o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar o presente contrato.
- 5.1.5. Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao Contratante ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, correndo à suas expensas ou ressarcimentos e indenizações devidos.
- 5.1.6. A Contratada responderá e responsabilizar-se-á pela prevenção de acidentes e pela segurança de suas atividades e de seus funcionários quando da realização dos serviços, fazendo com que eles observem e cumpram rigorosamente os regulamentos e determinações de segurança, bem como, tomando ou fazendo com que sejam tomadas as medidas corretivas necessárias.

6. Cláusula Sexta – Obrigações do Contratante:

- 6.1. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
- 6.2. Indicar, formalmente, Servidor como Fiscal de Contrato para acompanhamento e fiscalização da execução contratual.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

7. Cláusula Sétima – Rescisão e Sanções:

- 7.1. O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/1993 (atualizada pela Lei Federal nº 8.886/1994); autoriza, desde já, o Contratante a rescindir unilateralmente este Contrato; independentemente de interpelação judicial; sendo aplicável, ainda, o disposto nos Arts. 79 e 80 do mesmo diploma legal; no caso de inadimplência.
- 7.2. No caso de rescisão administrativa unilateral, a Contratada reconhece o direito do Contratante de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.
- 7.3. A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo não afasta a responsabilização civil da Contratada pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.
- 7.4. A aplicação das penalidades não impede o Contratante de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela Contratada.

8. Cláusula Oitava – Foro:

- 8.1. O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de Cajamar/SP.
- 8.2. E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato, para todos os fins de direito.



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Local: _____ de _____ de 2020.

DANILO BARBOSA MACHADO
PREFEITO MUNICIPAL
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
CAJAMAR

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
NOME DA EMPRESA
CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

NOME DO SECRETÁRIO
SECRETARIA INTERESSADA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
CAJAMAR

NOME DO SECRETÁRIO
SECRETARIA INTERESSADA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
CAJAMAR



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo X – Minuta de Pedido de Fornecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR

Diretoria de Licitações
Divisão de Compras
Pedido Global

Sistema CECAM
Data: Sistema CECAM

Nº Pedido de Compra		
Modalidade		
Processo Nº	Vínculo A Classificar	
Fornecedor	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Endereço	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Bairro XXXXXXXXXXXXXXXX
Cidade	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Estado
CEP	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Nº Telefone (000) 0000-0000
C.P.F / C.N.P.J. Nº	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Nº Fax (000) 0000-0000
Inscr. Estadual	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Inscr. Municipal XXXXXXXXXXXXXXXX
Local de Entrega	Conforme Edital	Ficha Nº
Endereço	Conforme Edital	
Unidade Orçamentaria		
Validade	Conforme Edital	
Prazo Entrega	Conforme Edital	Prazo de Pagto Conforme Edital
Garantia	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Objeto	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Aplicação	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	

Responsável

Os Materiais/Serviços que não estiverem em acordo com este pedido serão DEVOLVIDOS. O Número deste pedido deverá constar em sua NOTA FISCAL.

Emitido Para PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR

C.N.P.J. 046.523.023/0001-81

Inscrição Nº

Endereço Praça José Rodrigues do Nascimento, 30-Centro-SP CEP 07750-000

Nº Telefone: (11) (4446-7699) Nº Fax:(11) (4446-7597) e-mail: compras@cajamar.sp.gov.br

Queiram fornecer a esta ENTIDADE / INSTITUIÇÃO, o(s) bens/serviços abaixo especificados:

Item Nº	Quantidade	Un.Med.	Especificação	Valor Unitário	Valor Total
001		UN		0000	00

Pedido

Total
Descontos (-)
Impostos (+)
Valor

CAJAMAR, XXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor Licitações e Compras

Chefe de Divisão



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XI - CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DAS UNIDADES.

ESCOLA		
ENDEREÇO		
BAIRRO		Tel.

ESTRUTURA PARA FUNCIONAMENTO ARMAZENAMENTO

DESPENSA	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Específica para Merenda			
Ventilação			
Janelas teladas			
Local trancado			
Presença de estrados			
Presença de prateleiras			
Presença de armários			
Iluminação adequada			
Presença de umidade			

PREPARO DA REFEIÇÃO

ÁREA FÍSICAS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Local para preparo das refeições:			
Cozinha			
Local adaptado			
Outros			



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ÁREA FÍSICAS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Necessidades de obras:			
Janela telada			

DISTRIBUIÇÃO

ÁREA FÍSICA	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Local para distribuição das refeições			
Refeitório coberto com mesas, bancos e/ou cadeiras			
Refeitório coberto sem mesas, bancos e/ou cadeiras			
Sala de aula			
Outros			

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	QUANT.	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Fogão industrial com 12			
Fogão industrial com forno			
Descascadores			
Picadores			
Processador Industrial			
Liquidificador Industrial			
Freezer's			
Geladeira Industrial			
Mini câmara fria			
Caldeiras			
Geladeira (escolas)			
Freezer's (escolas)			
Fogões (escolas)			
Exaustores			
Panelões			



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	QUANT.	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Bacias grandes			
Escorredores			
Pratos			
Talheres			

UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO

UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO Quantidade suficiente para o horário de maior pico	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Caneca			
Colher			
Garfo			
Prato			
Tigela			

LEVANTAMENTO EFETUADO PELA EMPRESA LICITANTE

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ
DATA
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

CONFERIDO E ACORDADO

DATA:

RESPONSÁVEL PELA PREFEITURA – CARIMBO / ASSINATURA



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XII – MODELO DE TERMO DE VISITA TÉCNICA

DECLARO, para atender às exigências do Edital de Pregão Presencial nº XXX/XXXX, que a Empresa

_____, CNPJ nº _____, procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto na Escola:

_____, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

Cajamar/SP, ____ de _____ de 2020.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: -

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

CRN:

RESPONSÁVEL PELA UNIDADE ESCOLAR:

ASSINATURA :

(Carimbo)



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XIII - MODELO DE CARDÁPIO E INCIDÊNCIA DAS PREPARAÇÕES

DIÁRIA DAS CRECHES: composta de quatro cardápios: Desjejum/Almoço/Lanche/Jantar.

½ DIÁRIA DE PRÉ ESCOLA: composta de dois cardápios: Desjejum/Almoço.

DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ E LANCHE DA TARDE –CRECHES, PRE-ESCOLA, EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Leite com Chocolate Biscoito de Rosca Doce	Leite com Chocolate Pão Francês com Margarina	Leite com Chocolate Pão de Leite com Requeijão	Leite com Chocolate Pão Francês com Margarina	Leite com Chocolate Biscoito Salgado
2ª SEMANA	Leite com Chocolate Biscoito Amanteigado	Leite com Chocolate Pão de Côco com Margarina	Leite com Chocolate Biscoito Maria	Leite com Chocolate Pão de Ovos com Requeijão	Leite com Chocolate Bisnaguinha com Margarina
3ª SEMANA	Leite com Chocolate Biscoito de Polvilho	Leite com Chocolate Pão com Margarina	Leite com Chocolate Pão de forma com requeijão	Leite com Chocolate Biscoito Integral	Leite com Chocolate Pão Francês com Margarina
4ª SEMANA	Leite com Cereal Matinal	Leite com Chocolate Biscoito Maizena	Leite com Chocolate Pão com Margarina	Leite com Chocolate Pão de Leite com Requeijão	Leite com Chocolate Pão de Milho com Margarina



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ALMOÇO

CRECHES, PRE-ESCOLA, EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Risoto de Carne Moída Feijão Salada de Brócolis Suco	Arroz/Feijão Branco Carne em Cubos refogada com Batata Salada de Repolho	Macarrão com Frango e Cenoura Salada de Alface Maçã	Arroz/Feijão Salsicha com Batata Salada de Almeirão Banana	Arroz/Feijão Almôndegas ao Sugo Salada de Legumes Suco
2ª SEMANA	Arroz/ Feijão Ovos Mexido Salada de Couve Suco	Macarrão com Frango e Cenoura Salada de Alface Banana	Risoto de Linguiça com Cenoura Feijão Salada de Acelga	Arroz/Feijão Estrogonofe de Frango Legumes Souté Melancia	Arroz/Feijão Carne em Cubos com Batata Salada de Repolho Suco
3ª SEMANA	Arroz/Lentilha Carne Desfiada Salada de Batata Doce Suco	Polenta Cremosa com Molho de Frango Salada de Alface Tangerina	Arroz/Grão de Bico Quibe Assado Salada de Pepino com Tomate Suco	Arroz/Feijão Pernil Suíno com Mandioca Salada de Couve Maçã	Arroz/Feijão Peixe á Portuguesa Salada de Almeirão Laranja
4ª SEMANA	Arroz Integral/Feijão Carne Moída Colorida (Cenoura e Milho) Salada de Alface Mamão	Arroz/Feijão Frango Dourado Salada de Repolho com Cenoura Suco	Macarrão Pizza Salada de Acelga Maçã	Arroz/Feijão Omelete de Forno Salada de Almeirão Suco	Arroz/Feijoadinha Farofa Simples Salada de Couve Suco

Obs.: Salsicha e Linguiça tem seu consumo restrito de acordo com Resolução 26 de 17 de junho de 2013, Art 23 – FNDE.

Portanto, consumo previsto para os meses de Outubro (mês das Crianças) e Dezembro (Cardápio Especial).



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

JANTAR

CRECHES, PRE-ESCOLA, EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e	Canja (Arroz, Frango e Legumes)	Polenta Cremosa com Molho de Carne Moída	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão	Sopa de Fubá com Carne e Macarrão
2ª SEMANA	Canja (Arroz, Frango e Legumes)	Sopa de Mandioca com Carne e Macarrão	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão	Polenta Cremosa com Molho de Carne Moída
3ª SEMANA	Polenta Cremosa com Molho de Carne Moída	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão	Canja (Arroz, Frango e Legumes)	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão
4ª SEMANA	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão	Sopa de Lentilha com Carne Moída e Macarrão	Polenta Cremosa com Molho de Carne Moída	Sopa de Legumes com Frango e Macarrão	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e

LANCHE – EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Pão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Molho de Salsicha Suco	Galinhada Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Frango Suco
2ª SEMANA	Pão com Molho de Frango Desfiado Suco	Pão com queijo e orégano Suco	Macarrão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Frango Suco



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
3ª SEMANA	Pão com Molho de Moída Carne Suco	Pão com Molho de Carne Louca Suco	Canja Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Carne Desfiada Suco
4ª SEMANA	Pão com Molho de Moída Carne Suco	Pão com Molho de Frango Suco	Risoto de Carne Moída Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Frango Suco
5ª SEMANA	Pão c/ molho de Frango e Requeijão Suco	Pão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Patê de Frango e Cenoura Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Carne Suco



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

2.1. O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

2.2. 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:

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

D. Nascim:

Endereço Residencial Completo:

E-Mail Institucional:

E-Mail Pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

Responsáveis que Assinaram o Ajuste:

Pelo Contratante:

Nome:



Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Cargo:

CPF:

RG:

D. Nascim:

Endereço Residencial Completo:

E-Mail Institucional:

E-Mail Pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

Pela Contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

D. Nascim:

Endereço Residencial Completo:

E-Mail Institucional:

E-Mail Pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

Advogado:

(*). Facultativo – Indicar quando já constituído (informando, inclusive, o endereço eletrônico).