



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/2.021**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 15.296/2021**

**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:** 11 de janeiro de 2022, às 09h00min.

**Local da Realização da Sessão:** Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitações; 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 363 de 01/03/2021).
- 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 ao Departamento de Compras e Licitações – Paço Municipal – Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Distrito Sede de Cajamar/SP – CEP: 07.752-060; Telefone: +55 (11) 4446-0000; por E-Mail: [compras@cajamar.sp.gov.br](mailto:compras@cajamar.sp.gov.br); ou ainda na página virtual da Prefeitura (<http://www.cajamar.sp.gov.br>).

- 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).

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 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 conforme objeto supramencionado.
- 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 e todas as suas alterações posteriores; Lei Complementar nº 123/2006; Decreto 6.068/2019; 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).
- A licitante deverá observar os descritivos de cada item constantes deste edital, a apresentação de proposta subentende que a licitante observou os descritivos e que cumpre plenamente as exigências do edital.
- 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

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 Preferência

Anexo IX – Minuta Contratual

Anexo X – Modelo de Termo de Ciência e de Notificação

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo XI – Modelo de Declaração de visita Técnica; e

## 1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS:

**1.1.** A despesa total orçada de R\$ 16.925.970,00 (dezesseis milhões, novecentos e vinte e cinco mil, novecentos e setenta reais), correrá por conta da Ficha Orçamentaria nº 178, 180, 181, 183, 203 e 206 – Classificação: 02.09.00-02.09-01-12.3610066.2161-3.3.90.30.00; para o exercício de 2022 suplementado se necessário.

**1.2.** Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato.

**1.3.** 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. 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 prevista neste Edital.

**2.2.** Não será permitida a participação de empresas:

**2.2.1.** Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

**2.2.2.** Estrangeiras que não funcionem no País;

**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).

**2.2.7.** Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública do Município

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

de Cajamar, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, inciso IV, da Lei Federal nº 12.527/2011, observada a Súmula 51 do TCESP;

**2.2.8.** Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, inciso V, da Lei Federal nº 12.527/2011, observada a Súmula 51 do TCESP

### **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 do Representante Legal que o assina, assinatura essa que poderá ser confrontada nos moldes do inciso I, art, 3º da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, sendo facultado o reconhecimento de firma; 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).

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**3.1.1.5.** Será admitido apenas 01 (um) Representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**3.1.1.6.** Caso o licitante não se faça presente na sessão, por ter encaminhado os documentos exigidos pelo correio apenas ou tenha pessoa não credenciada, o mesmo não poderá participar da etapa de lances, negociação e manifestar intenção de recorrer

## **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).

## **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 XX/2021

Denominação:

Envelope nº 02 – Habilitação

Pregão Presencial nº XX/2021

## **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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

**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.** Nome do banco, número da agência, número da conta corrente em nome do proponente, pessoa Jurídica, conforme constituição da empresa em Órgão Competente;

**5.3.3.** Valores unitários e totais em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto;

**5.3.4.** As condições e prazos de execução do objeto conforme determinadas no Termo de Referência – Anexo II do Edital.

**5.3.5.** Validade da Proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias – contados a partir da data de sua apresentação.

**5.3.6.** Declaração expressa na Proposta de que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Termo de Referência;

**5.3.7.** Declaração expressa 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 e lucro).

**5.3.8.** 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).

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# 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;

**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);

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**6.1.1.3.** Os documentos relacionados no **item 6.1.1** 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); relativo ao domicílio ou sede do licitante – pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**6.1.2.3.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa; relativos a Tributos Federais e à **Dívida Ativa da União**;

**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);

**6.1.2.4.1.** A exigência contida no **item 6.1.2.4.** poderá ser dispensada da sua apresentação apartada, desde que as informações pertinentes à ref. conste no corpo do exigido no **item 6.1.2.3**;

**6.1.2.5.** Certidão Negativa OU Positiva com Efeitos de Negativa de **Tributos Mobiliários** (expedida pela Secretaria Municipal de Finanças), da sede da empresa.

**6.1.2.6.** Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**);

**6.1.2.7.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**); ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

**6.1.2.8.** 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);

**6.1.2.8.1.** 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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

documentação, pagamento ou parcelamento do débito; e emissão de eventuais certidões negativas (ou positivas com efeito de certidões negativas);

**6.1.2.8.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no **item 6.1.2.8.1.** 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:**

**6.1.3.1.** Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a **60 (sessenta) dias** da data prevista para apresentação dos envelopes.

**6.1.3.2.** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**6.1.3.2.1.** Na hipótese em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**6.1.3.3.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do livro diário, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, assinado por contador ou equivalente juntamente com o responsável pela empresa, assim como o item 6.1.3.4.

**6.1.3.3.1.** No caso específico das Sociedades Anônimas (S/A) o Balanço e as Demonstrações Contábeis deverão ser apresentadas por publicação no Diário Oficial do Estado ou Diário Oficial da União ou cópia dos referidos documentos em que conste expressamente o registro na Junta Comercial.

**6.1.3.3.2.** No caso da empresa estar enquadrada na obrigatoriedade de efetuar a Escrituração Contábil Digital, consequentemente transmitida através do Sistema Público

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

de Escrituração Contábil Digital (SPED), este substituirá os documentos exigidos, com o devido termo de abertura e encerramento.

**6.1.3.4.** Demonstração em folha isolada, de que a licitante possui Índice de Liquidez Corrente (ILC) maior ou igual 1,0 (AC/PC), Índice de Liquidez Geral (ILG) maior ou igual 1,0 (AC+RLP/PC+ELP) e Índice de Grau de Endividamento não superior 0,6 (PC+ELP)/(AT), calculados a partir do balanço do último exercício social.

Onde:

ILC – Índice de Liquidez Corrente

ILG – Índice de Liquidez Geral

AC – Ativo Circulante

PC – Passivo Circulante

ELP – Exigível a Longo Prazo

RLP – Realizável a Longo Prazo

AT – Ativo Total

**6.1.3.5.** Comprovar possuir capital social integralizado de no mínimo 5% do valor estimado da contratação que é de R\$ 846.298,50 (oitocentos e quarenta e seis mil, duzentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos)(parágrafo 3º do artigo 31 da Lei Federal 8.666/93).

## **6.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**6.1.4.1.** A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços, que tenha fornecido no mínimo 5.600 refeições dia;

**6.1.4.2.** O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s).

**6.1.4.3.** Registro ou Inscrição da licitante, devidamente vigente e atualizado, na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;

**6.1.4.4.** 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.

## **6.1.5. VISITA TÉCNICA**

**6.1.5.1.** A visita técnica é obrigatória em no mínimo 17 unidades escolares 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, indicando o nome do profissional (preferencialmente por Nutricionista) que será designado para realização da visita;

**6.1.5.2.** 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.

**6.1.5.3.** 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.

## **6.1.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

**6.1.6.1.** Declaração, conforme modelo estabelecido no Anexo VII deste Edital, elaborada em papel timbrado da licitante e subscrita por Representante Legal do Licitante, atestando QUE:

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**6.1.6.1.1.** 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;

**6.1.6.1.2.** Declaração que apresentará no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis o LAUDO conforme exigido no Termo de Referência.

## **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 autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação, dentre outros meios de autenticação, nos termos do Art. 32, da Lei federal n.º 8.666/93);

**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, salvo a certidão de falência referida no **item 6.1.3.1;**

**6.2.4.** Se a licitante for a matriz e a executora do objeto seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, exceto aqueles que, pela sua própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas 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 **itens 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**6.2.6.** É facultado ao Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciar 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 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.

**7.5.** Na hipótese de desclassificação de todas as Propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame (lavrando-se ata a respeito).

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**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; aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro formulado; prevalecendo o primeiro lance recebido; quando ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor.

**7.8.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desta etapa declinarem da formulação de lances;

**7.8.1.** Considerada encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá fruir da disposição contida no item 7.12.

**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;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**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.

**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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**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).

**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.** 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**7.20.** 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.

**7.21.** 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 pedido de esclarecimento ou impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital, mediante manifestação protocolada no Departamento de Compras e Licitações, localizada no Paço Municipal (Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria, Distrito Sede de Cajamar/SP – CEP: 07.752-080) ou enviada ao e-mail: [licitacoes@cajamar.sp.gov.br](mailto:licitacoes@cajamar.sp.gov.br).

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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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.
- 8.5.** 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.
- 8.6.** 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. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

- 9.1.** A(s) vencedora(s) estará(ão) obrigada(s) a celebrar as contratações que dela poderão advir, nas exatas condições estabelecidas no Ato Convocatório e em sua Proposta;
- 9.2.** **A contratação e as emissões de empenhos serão realizadas mediante celebração de Contrato Administrativo (ANEXO IX);**
- 9.3.** A Vencedora deverá, no prazo de 03 (três) dias úteis contados da data da convocação, comparecer à sede do órgão Gestor para assinar e retirar o contrato;
- 9.4.** O Termo de Contrato deverá ser assinado pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador) mediante apresentação do contrato social ou procuração e cédula de identidade do representante, uma vez comprovado o recolhimento dos emolumentos devidos e atendidas as exigências deste Edital;
- 9.5.** Constituem também condições para a celebração da contratação:
- 9.5.1.** Somente no caso de empresas em situação de recuperação judicial:
- 9.5.1.1.** Apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**9.5.2.** Somente no caso de empresas em situação de recuperação extrajudicial:

**9.5.2.1.** Apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**9.5.3.** Tratando-se a adjudicatária de **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições na fase de habilitação, será assegurado o prazo estipulado do **item 6.1.2.8.1** para a efetiva regularização, sob penas das implicações prevista no **item 6.1.2.8.2**;

**9.6.** É facultado à Administração, quando a convocada não formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes classificadas remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, preferencialmente nas mesmas condições propostas pela empresa adjudicatária, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação da penalidade prevista neste edital;

**9.6.1.** Na hipótese de convocação das licitantes classificadas remanescentes, deverão ser averiguadas, as condições de habilitação e demais exigências aplicáveis do ato convocatório, destas;

## 10. DOS PREÇOS

**10.1.** Os preços unitários que vigorarão no Contrato serão os propostos pela licitante(s) vencedora(s) classificada em primeiro lugar, após a fase de lances;

**10.2.** Os preços referidos no item **10.1** (acima) constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução dos serviços mencionados no objeto desta licitação.

## 11. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO:

**11.1.** As condições de execução e recebimento constam do Anexo II – Termo de Referência.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 12. FATURAMENTO, PAGAMENTO E RECURSOS:

12.1. A forma de faturamento, pagamento e recursos, contam Anexo II – Termo de Referência c/c o Anexo IX – Minuta Contratual.

## 13. VIGÊNCIA:

13.1. Consta no Anexo II – Termo de Referência a vigência da futura contratação.

## 14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

14.1. Consta do Anexo II – Termo de Referência as obrigações da Contratada.

## 15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1. Consta do Anexo II – Termo de Referência as obrigações da Contratante.

## 16. SANÇÕES:

16.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato e/ou termo equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no Art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2.002 e demais penalidades legais aplicáveis.

16.2. O não cumprimento das obrigações assumidas no Contrato e/ou termo equivalente; ou a ocorrência das hipóteses previstas nos Arts. 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações); autoriza, desde já, a Contratante a rescindir unilateralmente a avença, independentemente de interpelação judicial; sendo aplicável, ainda, o disposto nos Arts. 79 e 80 do mesmo diploma legal (no caso de inadimplência).

16.3. Aplicam-se a esta avença as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520/2.002 e na Lei Federal nº 8.666/1.993 (e suas alterações posteriores); que a Contratada declara conhecer integralmente.

16.4. A aplicação das penalidades dispostas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/1993, no âmbito desta Municipalidade, obedecerá aos seguintes termos:

- a) Advertência;
- b) Multa;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- c) Suspensão temporária do direito de participar em licitações promovidas pela PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJAMAR, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, nos termos do artigo 87, inciso III da Lei Federal nº 8.666/93;
- d) Impedimento de contratar com esta PREFEITURA e descredenciamento no sistema local de cadastramento de fornecedores (quando for o caso), pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do artigo 7º, Lei Federal nº 10.520/2.002;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

## **16.4.1. DA FORMA DE APLICAÇÃO DA PENALIDADE PREVISTA NA ALÍNEA “a” do item 16.4.**

**16.4.1.1.** Será aplicada nos casos em que o descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste instrumento não tenha acarretado severos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Diretoria Requisitante (desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave);

## **16.4.2. DA FORMA DE APLICAÇÃO DA PENALIDADE PREVISTA NA ALÍNEA “b” do item 16.4.**

**16.4.2.1.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato e/ou termo equivalente, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração Pública, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às seguintes penalidades de que trata a **alínea “b” do item 16.4:**

**16.4.2.1.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

**16.4.2.1.2.** Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**16.4.2.2.** O atraso injustificado da execução da avença, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do Art. 86 da Lei Federal nº 8.666/1.993 e Art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2.002; sujeitará a Contratada à Multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

**16.4.2.2.1.** Multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**16.4.2.2.2.** Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso;

**16.4.2.2.3.** A partir do 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida; salvo disposição em contrário, nos casos particulares previstos neste Edital ou nos instrumentos da avença; sujeitando-se à aplicação de Multa prevista no **item 16.4.2.3.**

**16.4.2.3.** Pela inexecução total ou parcial do objeto poderão ser aplicadas à Contratada as seguintes penalidades:

**16.4.2.3.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

**16.4.2.3.2.** Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**16.4.2.4.** O objeto em desacordo com as especificações deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela Municipalidade, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

**16.4.2.4.1.** A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da Multa prevista no **item 16.4.2.3**; considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no **item 16.4.2.4.**

**16.4.2.5.** As Multas referidas neste dispositivo não impedem a aplicação de outras sanções previstas nas Leis nº 8.666/1.993 e 10.520/2.002.

**16.4.2.6.** Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, esta Municipalidade reterá, preventivamente, o valor da Multa dos eventuais créditos que a Contratada tenha direito; até decisão definitiva (assegurada a Ampla Defesa);

**16.4.2.7.** Caso a Contratada tenha prestado garantia, e esta for insuficiente para cobrir o valor da Multa; será retida a diferença (nos termos disciplinados no **item 16.4.2.6.**

**16.4.2.8.** Se esta Municipalidade decidir pela não aplicação da Multa; o valor retido será devolvido à Contratada, devidamente corrigido pelo IPCA/IBGE.

**16.4.3. DA FORMA DE APLICAÇÃO DA PENALIDADE PREVISTA NA ALÍNEA “c” do item 16.4.**

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**16.4.3.1.** Ficarà suspensa do direto de participar de licitações promovidas pela PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJAMAR, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, a licitante que, sagrada vencedora, descumprir a avença, total ou parcialmente, mediante a prática de quaisquer atos não previstos neste item;

**16.4.3.1.1.** A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitações e de contratar com a Administração e será aplicada em conformidade com os prazos a seguir:

**16.4.3.1.1.1.** 12 (doze) meses nos casos em que a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no Edital, os documentos e anexos exigidos, quer por via fax ou internet, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

**16.4.3.1.1.2.** 24 (vinte e quatro) meses nos casos em que a licitante, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato e/ou termo equivalente, ensejar o retardamento na execução do objeto ou falhar na execução da avença;

**16.4.3.2.** A aplicação da penalidade de suspensão incidirá no imediato descredenciamento do licitante do cadastro de fornecedores (quando for o caso) do Município de Cajamar, pelo prazo em que durar o apenamento.

## **16.4.4. DA FORMA DE APLICAÇÃO DA PENALIDADE PREVISTA NA ALÍNEA “d” do item 16.4.**

**16.4.4.1.** Ficarà impedida de contratar com a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJAMAR e será descredenciada do respectivo Cadastro de Fornecedores (quando for o caso), pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, a licitante que, sagrada vencedora:

- a) deixar de entregar documentação exigida no edital;
- b) não mantiver a proposta de preço;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

## **16.4.5. DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA PREVISTA NA ALÍNEA “e” do item 16.4.**

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**16.4.5.1.** A declaração de inidoneidade é consequência imanente à aplicação de qualquer das penalidades previstas neste Edital e permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação do licitante;

**16.4.5.2.** Da sanção estabelecida no item **16.4.5.1** é facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

## **16.4.6. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS DAS SANÇÕES**

**16.4.6.1.** A licitante, a adjudicatária somente deixará de sofrer as penalidades descritas no presente instrumento nas seguintes hipóteses:

- a) Comprovação da ocorrência de caso fortuito ou força maior, que tenham tornado impossível o cumprimento da obrigação, e/ou;
- b) Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.

**16.4.6.2.** As multas e demais penalidades previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladamente ou cumulativamente;

**16.4.6.3.** 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.

**16.4.6.4.** A aplicação das penalidades não impede o Contratante de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer falhas cometidas pela Contratada.

**16.4.6.5.** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/1.993, observados os prazos ali fixados.

**16.4.6.5.1.** Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Departamento de Compras e Licitações e protocolizados em dias úteis, das 8 às 16:30 horas, no Paço Municipal sito a Praça José Rodrigues do Nascimento nº 30 – Bairro Agua Fria – Distrito Sede – Cajamar/SP – CEP 07.752-060) ou encaminhados por e-mail: [licitacoes@cajamar.sp.gov.br](mailto:licitacoes@cajamar.sp.gov.br) ; e dirigidos ao Sr. Prefeito (na qualidade de Autoridade Máxima Competente);.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**16.4.6.5.2.** Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

**16.4.6.6.** Após o vencimento do prazo recursal, os valores referentes às penalidades pecuniárias serão cobrados judicialmente.

## **17. DISPOSIÇÕES FINAIS:**

**17.1.** 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.

**17.2.** Todos os documentos de habilitação, cujos envelopes forem abertos na sessão, bem como as propostas poderão ser rubricados pelo(a) Pregoeiro(a) e pelas licitantes presentes que assim o desejarem.

**17.3.** Após a celebração do contrato com a respectiva publicação, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de 5 (cinco) dias úteis, findo qual serão inutilizados.

**17.4.** A contratada obriga-se a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no objeto contratado, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do parágrafo 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

**17.5.** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, sem que caiba aos licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização, com fulcro no art. 49 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

**17.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

**17.7.** No caso da sessão do Pregão Presencial vir a ser, excepcionalmente, suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do(a) Pregoeiro(a), e serão exibidos, ainda fechados e com as rubricas ao participante, na subsequente sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**17.8.** O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município; e no endereço eletrônico desta Prefeitura (<http://www.cajamar.sp.gov.br>).

**17.9.** Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Município.

**17.10.** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**17.11.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Cajamar/SP.

**Cajamar/SP, 28 de dezembro de 2021.**

**REGIS LUIZ LIMA DE SOUZA**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJAMAR**  
**ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 105/2021**

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 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.

Senhor Licitante,

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 ao Departamento de Compras e Licitações; via correspondência eletrônica: [licitacoes@cajamar.sp.gov.br](mailto:licitacoes@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..

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

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 DESTES MUNICÍPIOS

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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

(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
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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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
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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

35	E.M.E.B. VINÍCIUS COUTO DA SILVA	INTEGRAL
36	E.M.E.B. IRAN GONÇALVES CARNAUBA	FORNECIMENTO

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 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).

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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, com visitas diárias nas unidades escolares a fim de fiscalizar o pré preparo, preparo e a distribuição da alimentação, bem como a higienização da cozinha, preenchimento de relatório, 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 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 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 realizar visitas diárias para preenchimento de relatório (modelo em anexo) 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 em relatório diário (modelo em anexo) e apresentar à Gerência de Alimentação escolar todas as visitas realizadas pelas nutricionistas e/ou responsável técnico, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 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. Durante a vigência da Calamidade Pública na Saúde; de importância internacional – pandemia do novo corona vírus, ou qualquer outra situação em que os estabelecimentos educacionais encontram-se fechados, com base na Resolução nº 2 do Ministério da Educação/FNDE, de 9 de abril de 2020, será fornecido kits de gêneros alimentícios para atender o art. 208, inciso VII da Constituição Federal.,

2.1.15. A licitante disponibilizará funcionários devidamente treinados, em quantidade suficiente para a execução dos serviços.

2.1.16. 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.

2.1.17. Identificar todos os equipamentos em todas as Unidades Escolares, de forma a diferenciar daqueles de propriedade da Prefeitura.

2.1.18. 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.19. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado.

2.1.20. 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.

2.1.21. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o capítulo IV– Seção I da Portaria CVS 05/13.

2.1.22. Realizar as adequações sob as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias, como por exemplo: instalação de telas milimétricas em portas e janelas, instalação de rodo vedador de porta, colocação de proteção para lampadas.

2.1.23. Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.

2.1.24. 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).

2.1.25. Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, assegurar também em casos como falta de energia na escola, falta de água, falta de gás, ou qualquer outra intercorrência que impossibilite o preparo da refeição.

2.1.26. Fornecer kit lanche para passeios escolares, ou quaisquer evento pedagógico que envolvam os alunos da rede Municipal de Cajamar.

2.1.27. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

2.1.28. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.29. 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.

2.1.30. Produtos a serem utilizados:

Hipoclorito de sódio. Composição: hipoclorito de sódio: 4,5% a 5,5%, hidróxido de sódio e água, PH  $\pm$  entre 11,5 a 13, embalado em frasco plástico contendo 1 litro. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS e constar na embalagem informações de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos *staphylococcus aureus*, *salmonellacholeraesuis*, *pseudomonasaeruginosa*, laudo de determinação do teor de cloro ativo, laudo de determinação de PH emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Álcool 70° INPM, para desinfecção de ambientes voltados para área da saúde. Composição: Álcool etílico e veículo (água). Embalagem: Frasco plástico transparente com tampa de rosca contendo 1 litro, devendo constar informações do produto tais como, modo de uso, composição, precauções, selo do INMETRO e INOR, entre outras que deverão estar gravadas de forma que não se apague com o tempo. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. O vencedor deverá apresentar em até 15 (quinze) dias úteis ser declarado vencedor, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos *staphylococcus aureus*, *salmonellacholeraesuis*, *pseudomonas aeruginosa*, emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Desinfetante, bactericida e com alto poder germicida, utilizado em diversas superfícies laváveis. Composição: cloreto de alquildimetilbenzil amônio, fragrância, corante, opacificante e veículo, princípio ativo: cloreto de alquildimetilbenzil amônio 0,2%,

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

embalado em frasco plástico de 500 ml de solução, deverá conter informações do produto de acordo com a legislação vigente. PH +/- 6 a8. Fragrância: Lavanda. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. O vencedor deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos *staphylococcus aureus*, *salmonellacholeraesuis*, *pseudomonasaeruginosa* e teor de tensoativo catiônico e da determinação de PH emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Saco de lixo 100 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 75x105cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo E, com capacidade para até 20 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008. O vencedor deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor, cópia autenticada ou original do ensaio realizado por laboratório acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008, cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 6/2013 e cópia autenticada do certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

Saco de lixo 15 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 39x58cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo A, com capacidade para até 3 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008. O vencedor deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor, cópia autenticada ou original do ensaio realizado por laboratório acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008,

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 6/2013 e cópia autenticada do certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

Saco de lixo 30 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 59x62cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo B, com capacidade para até 6 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá ser certificado e estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008 e PORTARIA INMETRO. O vencedor deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor, cópia autenticada do ensaio realizado pelos laboratórios acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008 (Atualizada), cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 6/2013 e certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

Detergente desengordurante. Com alta concentração de ativos, ph neutro. Composto de ácido alquil benzeno sulfônico linear, alcalinizante, conservante, espessante, agente de controle de ph, estabilizante, umectante, corante e veículo. Acondicionado em galão plástico contendo 5 litros. O produto deverá possuir notificação / registro na anvisams e constar na embalagem informações de acordo com a legislação vigente. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. O vencedor deverá apresentar, em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor a FISPQ do produto.

Esponja de limpeza multiuso: Esponja para limpeza profissional de utensílios, equipamentos e superfícies, dupla face, com dimensões de 110 x 75 x 20mm, no uso verde com fibra abrasiva para limpeza mais difícil, no amarelo, esponja macia para limpeza de

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

superfície mais delicada, espuma poliuretana e fibra sintética e com material abrasivo, anti-aderente. Com certificação de garantia da capacidade de suportar a integridade e segurança do alimento em aplicações de limpeza. Embalagem primária contendo: fabricação, validade e dados do fabricante.

Fibra para limpeza pesada: produto não-tecido à base de fibras sintéticas e mineral, com alto poder de limpeza e durabilidade, para remoção de sujeiras difíceis nos mais diversos tipos de superfície.

Detergente: detergente líquido, concentrado, neutro, biodegradável, com alto poder de limpeza, para lavagem de louças e talheres, frasco com 500 ml.

Sabonete antisséptico líquido: sabonete líquido, ph neutro, fragrância neutra, livre de parabenos e corantes, grande eficácia contra bactérias, emolientes que amaciam e suavizam a pele, possuir na fórmula triclosan 0,5%, embalagem plástica de 5 litros.

Sabão em pedra 200g: sabão em barra, glicerinado, tablete com 200g, acondicionado em saco plástico transparente com 5 barras. Conter no rótulo: dados de identificação do fabricante, número da autorização de funcionamento do fabricante na Anvisa, conservação, composição, lote e data de fabricação e validade do produto.

Limpa Alumínio 500 ml: produto para tirar manchas, renovar, limpar e dar brilho, com bico dosador e tampa flip top, embalagem de 500ml. Conter no rótulo: dados de identificação do fabricante, modo de utilização do produto, precauções, lote e data de fabricação, responsável técnico e seu respectivo registro no CRQ e número do Ceatox.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Saponáceo: Saponáceo cremoso com detergente para limpeza de metais, louças e esmaltados. Produto embalado em frascos plásticos de 300 gramas, com tampa flip-top. Deverá conter no rótulo todas as informações exigidas por Lei e apresentar Notificação junto a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Água sanitária: hipoclorito de sódio (água sanitária) com concentração de cloro ativo entre 2% e 2,5%, com ação alvejante e desinfetante, acondicionada em embalagem plástica reciclável de 5 litro.

Papel interfolha 1ª qualidade, branco, 100% celulose virgem, duas dobras, classe I, tamanho: 23x23cm com tolerância de até 10% de divergência nas medidas. O produto deverá ser considerado dermatologicamente testado e aprovado e estar em conformidade com as seguintes especificações: Alvura difusa maior que 80% conforme NBR NM ISO 2470:2001; Pintas e Furos menor que 5 mm<sup>2</sup>/m<sup>2</sup> conforme as normas NBR 8259:2002 e NBR 15134:2007; Capacidade de absorção maior que 3,5 conforme NBR ISO 12625-8:2012; Tempo de absorção de água menor que 5 (s) conforme NBR ISO 12625-8:2012; Resistência a tração à úmido ponderada maior que 130 N/m conforme NBR 15010:2017/15134:2007. Embalado em fardo reciclado devidamente identificada com informações do produto e dados de identificação do fabricante contendo 1000 folhas. A marca ofertada deverá estar dentro dos padrões solicitados, podendo haver desvios de no +/-10%. O vencedor deverá apresentar em até 15 (quinze) dias úteis após ser declarado vencedor: cópia do laudo microbiológico conforme Resolução ANVISA/RDC 142, de 17 de março de 2017, ensaio/relatório de composição fibrosa, laudo de ensaios físicos expedido pelo IPT ou outro laboratório credenciado pelo INMETRO que comprove que o a classificação do papel e descrição conforme anexo e relatórios de estudo de irritabilidade dérmica e sensibilização (HRIPT). A empresa ainda deverá apresentar comprovação da certificação florestal dentro da validade (referencia: FSC, Cerflor), em nome do fabricante do material acabado.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Luva plástica descartável: luva em polipropileno de alta densidade (HDPE), transparente, atóxica, resistente, alta sensibilidade, inodora, não estéril. Tamanho único, ambidestra. Embalada em pacotes com 100 unidades.

Luva de látex: cor amarela, impermeável, nos tamanhos P, M e G. Produzida em látex de borracha de alta qualidade, forrada com flocos de algodão, superfície antiderrapante, com virola no punho. Deve ser embalada em embalagem plástica contendo 1 par. Requisitos da embalagem: tamanho, nome e tipo de produto, identificação do fabricante, quantidade, lote, data de fabricação, prazo de validade.

Luva de vinil: produzida em vinil nos tamanhos PP, P, M, G e XG, com faces interna e externa lisas e virola no punho. Ambidestra, não estéril, não pigmentada, com adição de pó absorvível. Embalada em caixa dispenser box com 100 unidades.

Touca descartável: touca em TNT sanfonada com 2 elásticos, cor branca, descartável, uso único e individual, tamanho único, produto não estéril. Composição: não tecido 100% polipropileno. Embaladas em sacos plásticos contendo 100 unidades.

Máscara TNT descartável: máscara descartável, cor branca, tamanho adulto, com tripla camada de TNT, atóxica, com 2 elásticos e clip nasal, filtro de retenção superior à 95%. Caixa com 50 unidades. Registro na Anvisa.

Pano multiuso: composto de 50% viscose e 50% poliéster na cor azul ou verde, no tamanho 28cm x 50cm, não solta fiapo. Rolos com 50 panos, picotado a cada 50cm

2.1.31. Materiais de Higiene para os manipuladores: Utilizar material e procedimentos autorizados pela ANVISA.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.1.32. Materiais Diversos: recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, recipiente plástico para acondicionar papel interfolha.

2.1.33. 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.

2.1.34. 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.

2.1.35. 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.

2.1.36. 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.

2.1.37. 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.

2.1.38. A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, sempre visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato. Para a entrega de hortifrutti, deverá ter a incidência de no mínimo 3x na semana.

2.1.39. 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

2.1.40. É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca 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 merenda refeições 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.

3.4. Os alunos que necessitam de alimentação diferenciada deverão ser atendidos em conformidade com a lei federal nº 12.982 de 28 de maio de 2014, a qual assegura alimentação escolar diferenciada para os(as) alunos(as) que necessitam de atenção nutricional individualizada e diferenciada em virtude de estado ou de condição de saúde específica. Considerando que a alimentação escolar constitui o direito de todo estudante (Resolução nº 06 08/05/2020 - FNDE), o fornecimento de alimentação escolar aos alunos com necessidades alimentares especiais deverá ocorrer de forma imediata, sendo estipulado o prazo de 1 (um) dia útil para o provimento, por parte da CONTRATADA, de produtos específicos para a produção de refeições adequadas para qualquer condição alimentar ou de saúde.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 4. DA VISITA TÉCNICA

4.1. A visita técnica é obrigatória em no mínimo 17 unidades escolares 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, 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.

## 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, as notas deverão estar separadas, sendo 1 (uma) nota de refeição e outra nota de serviço.

## 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 esta em consonância com os praticados na região (municípios vizinhos).

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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

## QUANTIDADE PER CAPTA

REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)					
Alimento pronto	Unidade Medida	CRECHE	PRÉ ESCOLA	FUNDAMENT AL	EJA
Arroz	g	20	35	50	55
Arroz (risoto)	g	15	30	45	50
Arroz (sopa)	g	15	30	45	50
Carne bovina (cubos)	g	40	45	50	70

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)					
Carne bovina (iscas)	g	40	45	50	70
Carne bovina (sopa)	g	30	35	40	60
Carne-moída bovina	g	40	45	50	70
Carne-moída lanche	g	30	35	40	60
Farinha de mandioca	g	5	7	10	12
Farinha de milho	g	5	7	10	12
Trigo para kibe	g	30	35	40	45
Feijão/Grãos	g	15	20	25	30
Feijão/Grãos (sopa)	g	10	15	20	25
Folhas (refogada)	g	35	45	55	65
Folhas (salada)	g	30	40	50	60
Frango (cubos)	g	40	45	50	70
Frango (desfiado)	g	40	45	50	70
Frango (desfiado lanche)	g	30	35	40	60
Frango (sopa)	g	30	35	40	60
Fubá (polenta)	g	15	20	25	30
Legumes (refogado)	g	40	50	60	70
Legumes (sopa)	g	20	20	35	35

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Legumes (carne)	g	20	20	35	35
Alho	g	4	4	6	6
Cebola	g	5	5	8	8

## REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)

Legumes (salada)	g	40	50	60	70
Tuberculos (purê)	g	40	40	45	50
Tuberculos (esconcodidinho)	g	80	8	90	100
Linguiça	g	0	0	60	70
Macarrão	g	30	40	50	55
Macarrão (sopa)	g	10	20	25	30
Extrato de tomate (carne)	g	0	10	15	15
Extrato de tomate (macarrão)	g	0	30	50	50
Polpa de Tomate	g	20	30	50	50
Óleo	ml	6	8	10	10
Sal	g	1	1	1	1
Ovo de Galinha	und	1	1	2	2
Salsicha	g	0	40	60	70

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## REFEIÇÕES (DESEJUM E LANCHE)

Alimento pronto	Unidade Medida	CRECHE	PRÉ	FUNDAMENTAL	EJA
Chocolate em pó	g	8	10	15	0
Açúcar Refinado	g	10	12	15	20
Presunto (1 fatia)	g	20	20	20	20
Bebida Láctea	ml	180	180	200	200
Biscoito doce simples	g	20	25	30	35
Biscoito salgado	g	20	25	30	35
Fruta inteira	Und	1	1	1	1
Fruta Fatia (casca)	g	120	130	140	150
Fruta picada	g	80	80	100	100

## REFEIÇÕES (DESEJUM E LANCHE)

Geleia caseira	g	10	15	20	25
Leite em pó	g	15	20	25	0
Margarina	g	10	15	20	25
Manteiga	g	8	12	12	0

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Muçarela(preparações)	g	15	15	20	20
Muçarela (fatia)	g	15	15	15	15
Pão francês	Und	1	1	1	1
Pão de leite	Und	1	1	1	1
Pão de forma	Und	1	1	1	1
Pão Caseiro	und	1	1	1	1
Pão de forma integral	Und	1	1	1	1
Pão de milho	Und	1	1	1	1
Pão de côco	Und	1	1	1	1
Pão de ovos	Und	1	1	1	1
Bisnaguinha	Und	1	1	2	0
Suco concentrado	MI	20	20	25	25
Flocos de Milho	G	20	20	25	0

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 – BEBIDAS

– BEBIDAS

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

- 1.
2. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto preparado com matéria prima de qualidade, composto basicamente de: 50 a 55% de cacau em pó, açúcar orgânico, e no mínimo as vitaminas A, C, B2, B3, B6 e os minerais cálcio, ferro e zinco.

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

3.5. TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes. Ausência do conservador ácido sórbico. Anexo da Resolução n° 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99.

## LEITE EM PÓ INTEGRAL

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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

LEITE EM PÓ INTEGRAL, pó fino sem grumos, cor: branco amarelado, odor: agradável não rançoso, sabor: agradável não rançoso, especificações físico químicas: gordura mín. 26%, teor de lactose mín. 35,0g/ por porção de 100g, proteína mín. 26,0 g por porção 100g; tabela nutricional (porção de 24g): valor energético 120 kcal, carboidratos 9,0g, proteínas: 6,3g, gorduras totais 6,3g, gorduras saturadas: 4,0g, gordura trans: 0,0, fibra alimentar: 0,0, sódio 78mg e cálcio 220mg; embalagem de polietileno metalizado, resistente e termossoldado, peso líquido 1kg. Com registro no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

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.

## CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

2. **DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Produto preparado com matéria prima de qualidade, composto basicamente de: 50 a 55% de cacau em pó, açúcar orgânico, e no mínimo as vitaminas A, C, B2, B3, B6 e os minerais cálcio, ferro e zinco.

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1. **GERAIS:** O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade.

3.2. **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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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

3.4. 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.

3.5. TOXICOLÓGICAS: Ausência de corantes. Ausência do conservador ácido sórbico. Anexo da Resolução n° 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99.

## LEITE EM PÓ INTEGRAL

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

LEITE EM PÓ INTEGRAL, pó fino sem grumos, cor: branco amarelado, odor: agradável não rançoso, sabor: agradável não rançoso, especificações físico químicas: gordura mín. 26%, teor de lactose mín. 35,0g/ por porção de 100g, proteína mín. 26,0 g por porção 100g; tabela nutricional (porção de 24g): valor energético 120 kcal, carboidratos 9,0g, proteínas: 6,3g, gorduras totais 6,3g, gorduras saturadas: 4,0g, gordura trans: 0,0, fibra alimentar: 0,0, sódio 78mg e cálcio 220mg; embalagem de polietileno metalizado, resistente e termossoldado, peso líquido 1kg. Com registro no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1.1. 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.

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

Deverá ser apresentado a documentação técnica descrita abaixo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis após declarado o vencedor, o que segue: ficha técnica em papel timbrado e assinada registro do produto

## SUCO INTEGRAL DE FRUTAS PASTEURIZADO SABORES

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da expressão ou extração da fruta (laranja, Maçã, Uva), integral, pasteurizado, envasado e conservado sob temperatura de acordo com a embalagem.

### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS: O suco integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. 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: própria 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 1010112000.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.3. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/10/2001, 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 NATURAL DE FRUTA CONCENTRADO SEM AÇÚCAR – SABORES CAJÚ GOIABA, MARACUJÁ E UVA.

## DESCRIÇÃO

Suco natural parcialmente desidratado com denominação de “suco concentrado” de frutas, com teores de polpa de frutas utilizada na elaboração do suco tropical, devendo ser superior ao estabelecido para o néctar da respectiva fruta, sem adição de açúcar e corantes artificiais. O suco concentrado, quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para sucos, excetuado o percentual de açúcares adicionados.

## COMPOSIÇÃO

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Obrigatória: polpa da fruta indicada no rótulo.

Opcional: vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

Isenta: açúcar e corantes artificiais.

## INSTRUÇÃO

Suco de cajú: proporção e rendimento de 1 parte de suco para 9 partes de água;

Suco de goiaba: proporção e rendimento de 1 parte de suco para 5 partes de água;

Suco de maracujá: proporção e rendimento de 1 parte de suco para 11 partes de água;

Suco de uva: proporção e rendimento de 1 parte de suco para 2 partes de água.

## EMBALAGEM

Primária: deverá ser recipiente de vidro ou plástico atóxica, resistente com tampa inviolável, hermeticamente fechada, ou embalagem “tetra pak”, com capacidade para até 1.000 (um mil) mililitros, com rendimento de oito partes de água para um litro de suco de fruta concentrado.

Secundária: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, contendo 24 (vinte e quatro) frascos de 500 (quinhentos) mililitros ou 12 (doze) frascos de 1.000 (um mil) mililitros.

Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

## LEGISLAÇÃO

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Resolução nº 04 de 24/11/1988 - CNS/MS (aditivos intencionais);

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

Lei nº 8.918, de 14/07/1994 (normatização na produção de bebidas);

Decreto nº 2.314, de 04/09/1997 (regulamenta a Lei nº 8.918/1994);

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

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);

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

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional);

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados);

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

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados);

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

Instrução Normativa nº 18, de 19/06/2013 - MAPA (normatização na produção de algumas bebidas).

## II- BOLOS/BISCOITOS/PÃES/CEREAIS

### BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1. DESCRIÇÃO 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, gordura trans).

## 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.

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 n°. 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 n° 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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. DESCRIÇÃO 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, gordura trans).

## 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, 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.o 74/94

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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 nº 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 CRACKER INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO 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, gordura trans).

### 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 1, 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 mI/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 1, Parte I, em 24/7/78.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 nº 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.

**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. **DESCRIÇÃO 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, gordura trans). 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 n°. 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

PÃO

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

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 2.2 pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;
- 2.3 pão de ovos - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;
- 2.4 pão de côco - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;
- 2.5 pão 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, ANVSIMS, 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 n.º.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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

PÃO FRANCES (Mini ou padrão)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: pão a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento, com peso aproximado de 50g por unidade e que não contenha aditivos industriais como: emulsificantes<sup>1</sup>; conservadores<sup>2</sup>; melhoradores de farinha<sup>3</sup>; corantes, aromatizantes e realçadores de sabor. Deve apresentar-se fresco e macio.

## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS: O produto deverá estar de acordo com a Resolução RESOLUÇÃO-RDC N° 263, DE 22/2005 ANVSI/MS, Anexo, publicada no D.O.U., Seção I, em 22/09/2005. O pão tipo frances 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.

2.2 ORGANOLÉTICAS Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. Resolução RDC n.º 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.

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

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

2.4 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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5 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.

## PÃO CASEIRO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: pão a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, peso aproximado de 650g por unidade, apresentando características naturais do produto e que não contenha aditivos industriais como: emulsificantes<sup>1</sup>; conservadores<sup>2</sup>; melhoradores de farinha<sup>3</sup>; corantes, aromatizantes, realçadores de sabor ou outros aditivos usados para imitar propriedades sensoriais de pães caseiros.

## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS: O produto deverá estar de acordo com a Resolução RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22/2005 ANVIMS, Anexo, publicada no D.O.U., Seção I, em 22/09/2005. O pão tipo frances 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.

2.2 ORGANOLÉTICAS: Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico. Resolução RDC n.º 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.

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

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4MICROSCÓPICAS: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.

2.5TOXICOLÓGICAS: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.

## FLOCOS E CEREAIS

1. DESCRIÇÃO 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

### III. CARNES

#### CARNE BOVINA, CUBOS, ISCAS, MOIDA CONGELADA IQF

#### OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE

#### OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO

#### OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**PARA OS PRODUTOS DE ORIGEM BOVINA, DEVERÁ SER APRESENTADO A DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DESCRITA ABAIXO, NO PRAZO DE 15 (quinze) DIAS ÚTEIS APÓS DECLARADO VENCEDOR, DE 50 % DOS ITENS, O QUE SEGUE ABAIXO.**

**FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA**

**REGISTRO DO PRODUTO**

**DECLARAÇÃO DO SIF**

**REGISTRO DO SIF**

**. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. O coxão mole é o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao ilíaco, ao fêmur e à tibia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto.

O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da rótula. O coxão duro é o corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do ilíaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole.

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1. GERAIS

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses).

A carne bovina congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, 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: cubos, iscas, moída, 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. MICROBIOLÓGICOS

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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## PRESUNTO PEÇA

1. DESCRIÇÃO 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 desenformados 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 n.º 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. item a, publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01.

## FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS

(COXA E SOBRECOXA )

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa) 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  $-18^{\circ}\text{C}$  (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, MICROBIOLÓGICOS 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. MICROBIOLÓGICOS

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.

## PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 1. DESCRIÇÃO 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  $-18^{\circ}\text{C}$  (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, MICROBIOLÓGICOS 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. MICROBIOLÓGICOS

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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## CORTES DE FRANGO CONGELADO

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne de frango congelada, filezinho sem osso e sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (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, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2 a seguir.

### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### 2.1. GERAIS

A carne de frango filezinho, 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 2.3. MICROBIOLÓGICOS

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. DESCRIÇÃO 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.

### OVO BRANCO DE GALINHA

1. DESCRIÇÃO 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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;
- 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;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 10/01/01.

## OVO INTEGRAL DESIDRATADO:

Caractéísticas: aspecto: pó fino, de cor, sabor e odor característicos, livre de odores e materiais estranhos; ovo líquido é filtrado, pasteurizado, resfriado e desidratado;

Informação Nutricional: Valor energético: 561 kcal; carboidratos: 3,9g; proteínas: 50g; gordura totais: 39g; gordura saturadas: 12,1g; Gordura Trans: 0g; Fibra Alimentar: 0g; Sódio: 507mg.,

Embalagem: acondicionado em saco de polietileno com peso líquido de 360g.

Deverá ser apresentado a documentação técnica descrita, no prazo de 15 (quinze) dias úteis após declarado o vencedor: Ficha técnica em papel timbrado e assinada e registro do produto; registro do sif.

## SALSICHA CONGELADA

1. DESCRIÇÃO 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 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 n° 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 n° 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 n° 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 á 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 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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:

2.1 Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose. 2.2 Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose. 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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 I<sub>1</sub>xo, 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 1, Parte I, em 24/7/78.
- 3.4. MICROBIOLÓGICAS:Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC n° 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)

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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% 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.

## MANTEIGA COM SAL

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais..

## 4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1. 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, bem como a portaria 146 de 7 de março de 1996.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 4.2. CLASSIFICAÇÃO:

4.2.1 Manteiga Extra: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987. Manteiga de Primeira Qualidade: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987.

4.3. 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.

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

4.5. 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

4.6. 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

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.

## GÉLEIAS DE FRUTAS SEM AÇUCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: é o produto preparado com frutas e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas, sem adição de açúcares, adoçantes ou edulcorantes, com ou sem adição

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos por estas normas; tal mistura será convenientemente processada até uma consistência semi-sólida adequada e, finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação.

2. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: simples (quando preparadas em uma única espécie de frutas) Mista: (quando preparada com mais de uma espécie de frutas).

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: partes comestíveis de frutas frescas, congeladas, desidratadas ou por meios preservadas. As geléias de frutas deverão conter, no mínimo, o equivalente a 33 partes de ingredientes de frutas frescas, por peso, para cada 100 partes do produto final, excluído qualquer açúcar ou outro ingrediente opcional utilizado, respeitadas as exceções indicadas na Tabela I das presentes normas ou as que vierem a ser estabelecidas nos padrões específicos de cada produto.

3.1 ORGANOLÉPTICAS: A cor do produto deverá ser própria, conforme os ingredientes utilizados. O sabor e o aroma dos produtos deverão ser próprios conforme os ingredientes utilizados. O produto final deverá ser semi-sólido, relativamente viscoso, com pequena tendência para fluir ou com características de gel macio.

3.2 FÍSICO-QUÍMICAS: acidez total titulável

3.3 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

## VI – FARINHAS

### AMIDO DE MILHO

1. DESCRIÇÃO 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 limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido,

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos.

2.2. ORGANOLÉPTICAS Aspecto: 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 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, NTE 12/19, item 8, publicada no D.OU, Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

## FARINHA DE MANDIOCA

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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. DESCRIÇÃO 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 são 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 OU, Seção I em 22/07/96.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.3. **FISICO-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 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 n° 354 de 18/07/96 - SVS/MS, art. 1°, 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 n° 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 n° 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. **DESCRIÇÃO 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.

## VII- FRUTAS

### FRUTAS DIVERSAS

1. DESCRIÇÃO 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;

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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".
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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

apresentar ligeiras manchas no epícarpo (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;
- e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10<sup>2</sup>/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 moschala)
- 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)

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# 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 *condititia*)
- 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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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:

I) 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, exceto a mandioca

b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa

c) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens

d) umidade externa anormal

e) odor e sabor estranhos

I) 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. DESCRIÇÃO 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:

I) serem frescas e sãs;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto preparado com ervilha s em grãos, cenoura e batata em cubos, cozidos a vapor e esterilizados, e embalados.
2. CARACTERÍSTICAS 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.O.U., Seção I, Parte I, 15/07/77

2.3. **FÍSICO-QUÍMICAS:**Umidade e substâncias voláteis (g 100g,) máximo 80,00 Resíduo mineral lixivo (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.

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. em 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 nº 13/77, 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. **DESCRIÇÃO 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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

### 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4. MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/16, 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. DESCRIÇÃO 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.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## FEIJÃO PRETO

1. **DESCRIÇÃO 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 n° 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 n° 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1°, Seção 1).Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução n° 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria n° 329, M.A, de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

## FEIJÃO BRANCO

1. **DESCRIÇÃO 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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

## GRÃOS (LENTILHA, ERVILHA, GRÃO DE BICO)

1. DESCRIÇÃO 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo 15% em peso Portaria n° 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 n° 329, MA, de 02/09/85, parágrafo 1°, Seção 1). Aflatoxinas: máximo 30 PPB de B1 + G1 (Resolução n° 34/76, publicada em 19/01/77, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS) Portaria n° 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. DESCRIÇÃO 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. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá- Ia 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 n° 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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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. MICROBIOLÓGICAS: 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. DESCRIÇÃO 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. 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; de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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.º 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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1. DESCRIÇÃO 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

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

e) Tamanho: grande

## COLORÍFICO À BASE DE URUCUM

### DESCRIÇÃO

Produto preparado à base de urucum (*Bixa orellana* L.), fruto do urucuzeiro e fubá de milho processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene (também conhecido como COLORAU).

### COMPOSIÇÃO

Obrigatória: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, suspensão oleosa de urucum (óleo de soja e corante natural urucum).

Opcional: semolina de milho geneticamente modificado a partir de *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Agrobacterium* sp).

ISENTA: corantes artificiais e sal.

### EMBALAGEM

Primária: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, contendo até 100 (cem) gramas do produto.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto até 1 (um) quilo.

Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

## LEGISLAÇÃO

Decreto nº 12.486 de 20/10/1978 - Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (normas técnicas especiais relativas a alimentos e bebidas);

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

Lei nº 10.083 de 23/09/1998 - Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (Código Sanitário do Estado de São Paulo).

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

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados); Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003 (rotulagem/glúten);

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional);

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados);

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

Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos); Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados);

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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011, ANVISA/MS (limites máximos/micotoxinas em alimentos);

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

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

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

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

## 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 cio reto de sódio míni mo 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4. MICROBLOLÓGICAS: 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. DESCRIÇÃO 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 ANVS/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, ANVS/MS, Anexo 7, item 2.2.1, publicada em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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 (n° 40): 1,466 - 1,470. Índice de Saponificação: 189 – 195. Acidez, g de ácido Oleico/1 00 g: máximo 0,3% Índice de peróxido, mg/kg: máximo 10 Matéria volátil à 105 C g/l 00 g: máximo 0,2%. Resolução n.o 482 de 23/09/99, ANVS/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no D.O. U. em 13/1 0/99, 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 n° 685 SVS/MS de 27/08/98, item 2 do Anexo, publicadaem 24/09/98.

## PURÊ DE TOMATE

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 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. FÍSICO-QUÍMICAS: 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 n° DO.II., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2.4. MICROBIOLÓGICAS: 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 24/1/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS

## SAL REFINADO DE MESA IODADO

1. DESCRIÇÃO 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.

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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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. DESCRIÇÃO 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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)

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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 Nº 34

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 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 Nº 45

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 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 Nº 36

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 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 Nº 40

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- 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, nº 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 Nº 09

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: concha de alumínio reforçado nº 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 Nº 09

### 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

- DESCRIÇÃO: escumadeira de alumínio reforçado nº 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)

## RELAÇÃO DAS UNIDADES E NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS

### TIPO DE ENSINO - EDUCAÇÃO INFANTIL

EMEB		Matrículas Integral - 1 a 3 anos			Total	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	

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

3	Cleide Aparecida Fiuza Penido, Profª	16	40	40	<b>96</b>	75	100	<b>175</b>	271
4	Dirce Eufrásio Brasil	32	40	60	<b>132</b>	0	0	<b>0</b>	132
5	Elaine Margarete Meneguim da Silva, Profª	64	100	80	<b>244</b>	0	0	<b>0</b>	244
6	Elizete Henrique da Silva, Profª	32	60	60	<b>152</b>	0	0	<b>0</b>	152
7	Emellyne de Azevedo Aguiar	48	80	60	<b>188</b>	100	100	<b>200</b>	388
8	Emerson Cruz Machado	0	0	40	<b>40</b>	125	125	<b>250</b>	290
9	Ester Catarine Lozano	0	0	0	<b>0</b>	150	150	<b>300</b>	300
10	Franceli de F. Missé Nascimento, Profª	16	20	20	<b>56</b>	50	0	<b>50</b>	106
1	Guilhermina do Couto Oliveira	16	20	20	<b>56</b>	50	50	<b>100</b>	156

1									
12	Jailson Silveira Leite	0	0	0	<b>0</b>	100	150	<b>250</b>	250
13	Josué Moreira de Sena	0	20	0	<b>20</b>	25	25	<b>50</b>	70
14	Karine Pereira Santiago	64	80	80	<b>224</b>	125	125	<b>250</b>	474
15	Marcelo Ricomini Pascoal, Prof.	80	80	40	<b>200</b>	0	0	<b>0</b>	200

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

1 6	Marcus Vinicius da Silva Batista	32	60	60	152	0	0	0	152
1 7	Thays de Almeida Alves	32	40	40	112	100	100	200	312
1 8	Vera de Almeida Santos, Prof <sup>a</sup>	16	20	40	76	50	50	100	176
1 9	Vera Lúcia Millena, Prof <sup>a</sup>	32	60	40	132	0	0	0	132
2 0	Victor Henrique Costa Possebon	0	0	0	0	125	125	250	250
2 1	Vinicius Couto Silva	32	60	60	152	75	75	150	302
TOTAL-----		544	820	800	2164	120 0	127 6	2476	4640

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

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 15/12/2021

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## TIPO DE ENSINO - ENSINO FUNDAMENTAL

EMEB	Matrículas					Total	Mat. Fund. I e II					
	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º 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

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

10	Lucy Aparecida Bertoncini, Profª	0	42	39	41	30	152	85	119	109	126	439	591
11	Mara Aparecida Aldesda 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

19	Veneranda de Freitas Pinto, Profª	75	60	102	109	106	452	121	94	0	0	215	667
20	Vera de Almeida Santos, Profª	42	51	0	0	0	93	0	0	0	0	0	93

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

2 1	Vinicius Couto	42	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	42
<b>TOTAL-----</b>		<b>122</b>	<b>111</b>	<b>107</b>	<b>110</b>	<b>108</b>	<b>56</b>	<b>122</b>	<b>117</b>				
-----		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>976</b>	<b>840</b>	<b>4206</b>	<b>9814</b>

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 II.

Unidades Escolares que atendem ao Fundamental I e II.

Fonte: Projeção 15/12/2021

## TIPO DE ENSINO - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

### NOITE

#### 1º Semestre - Anos Iniciais

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# 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
<b>TOTAL-----</b>		<b>21</b>	<b>13</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>134</b>

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
<b>TOTAL-----</b>		<b>42</b>	<b>72</b>	<b>70</b>	<b>103</b>	<b>287</b>

<b>TOTAL GERAL 1º semestre</b>	<b>63</b>	<b>85</b>	<b>130</b>	<b>143</b>	<b>421</b>
--------------------------------	-----------	-----------	------------	------------	------------

Fonte: Projeção 15/12/2021

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DAS UNIDADES

ESCOLA		
ENDEREÇO		
BAIRRO		Tel.

### ESTRUTURA PARA FUNCIONAMENTO ARMAZENAMENTO

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

### PREPARO DA REFEIÇÃO

AREA FISICAS	SIM	NAO	OBSERVAÇÕES
Local para preparo das refeições:			

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Cozinha			
Local adaptado			
Outros			

AREA FISICAS	SIM	NAO	OBSERVAÇÕES
Necessidades de obras:			
Janela telada			

## DISTRIBUIÇÃO

AREA FISICA	SIM	NAO	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
Fogao industrial com 12			
Fogao industrial com forno			
Descascadores			
Picadores			
Processador Industrial			
Liquidificador Industrial			
Freezer's			
Geladeira Industrial			
Mini camara fria			

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Caldeiras			
Geladeira (escolas)			
Freezer's (escolas)			
Fogoes (escolas)			
Exaustores			
Paneloes			

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	NAO	OBSERVAÇÕES
Caneca			
Colher			
Garfo			
Prato			
Tigela			

## LEVANTAMENTO EFETUADO PELA EMPRESA LICITANTE

RAZAO SOCIAL:
CNPJ

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

DATA
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

## CONFERIDO E ACORDADO

DATA:

RESPONSÁVEL PELA PREFEITURA – CARIMBO / ASSINATURA

### MODELO DE CARDÁPIO E INCIDÊNCIA DAS PREPARAÇÕES

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

½ DIÁRIA DE PRÉ ESCOLA: composta de duas refeições: Desjejum/Almoço.

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

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1 <sup>a</sup>	Leite com Chocolate Biscoito de Rosca Doce	Leite com Chocolate Pão Francês com Manteiga	Leite com Chocolate Pão de Leite com Requeijão	Leite com Chocolate Pão Francês com Margarina	Leite com Chocolate Biscoito Salgado
SEMANA 2 <sup>a</sup>	Leite com Chocolate Pão frances ovos mexidos	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 Margarina

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>SEMANA 3<sup>a</sup></b>	Leite com Chocolate Pão caseiro com Geléia	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
<b>SEMANA 4<sup>a</sup></b>	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

## ALMOÇO

## CRECHES, PRE-ESCOLA, EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1<sup>a</sup> SEMANA</b>	Risoto de Carne Moida Salada de Brócolis Suco	Arroz/Feijão Branco 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
<b>2<sup>a</sup> SEMANA</b>	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 Estrogonô de Frango Legumes Souté Melancia	Arroz/Feijão Carne em Cubos com Batata Salada de Repolho Suco

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>3ª SEMANA</b>	Arroz/Lentilha Carne Desfiada Salada de Batata Doce Suco	Polenta Cremosa com Molhode Frango Salada de Alface, Tangerina	Arroz/Grao de Bico Quibe Assado Salada de Pepino com Tomate Suco	Arroz/Feijao Pernil Suinho Com Mandioca Salada de Couve Maçã	Arroz/Feijao Peixe á Portuguesa Salada de Almeirão Laranja
<b>4ª SEMANA</b>	Arroz Integral/Feijão Carne Moída Colorida (Cenoura e Milho) Salada de Alface Mamão	Arroz/Feijao Frango Dourado Salada de Repolho com Cenoura Suco	Macarrao Pizza Salada de Acelga Maçã	Arroz/Feijao Omelete de Forno Salada de Almeirão Suco	Arroz/Feijoadinha Farofa Simples Salada de Couve Suco

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

## JANTAR

## CRECHES, PRE-ESCOLA, EMEB E EJA

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1ª SEMANA</b>	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
<b>2ª SEMANA</b>	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
<b>3ª SEMANA</b>	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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>4ª SEMANA</b>	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 A	SEGUNDA A	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1ª SEMANA</b>	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
<b>2ª SEMANA</b>	Pão com Molho de Frango Desfiado Suco	Pão com Molho de Queijo e Orégano Suco	Macarrão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Frango Suco

SEMANA A	SEGUNDA A	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>3ª SEMANA</b>	Pão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Molho de Carne Louca Suco	Canja Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Carne Desfiada Suco
<b>4ª SEMANA</b>	Pão com Molho de Carne Moída Suco	Pão com Molho de Frango Suco	Risoto de Carne Moída Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Frango Suco

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>5<sup>a</sup> SEMANA</b>	Pão c/ molho de Frango e Requeijão Suco	Pão com Molho de Carne Moida Suco	Pão com Patê de Frango e Cenoura Suco	Pão com Frios Suco	Pão com Molho de Carne Suco
---------------------------------	--	--------------------------------------	--	-----------------------	--------------------------------

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL

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

**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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			SUB TOTAL "FORNECIMENTO"		SUB TOTAL "SERVIÇOINTEGRAL"		TOTAIS
		PARCELA (A) Gêneros e outros Insumos	PARCELA (B) Mão de obra	PARCELA (A) + PARCELA (B)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (unidades) 200 dias letivos	Sub Total FORNECIMENTO (R\$)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (unidades) 200 dias letivos	Sub Total SERVIÇOSINTEGRAL (R\$)	
		Preços Unitários FORNECIMENTO		Preços Unitários SERVIÇO INTEGRAL					
		(A)	(B)	(C) = (A)	(D)	(E) = (A) x (D)	(F)	(G) = (C) x	(H) =
			(B)				(F)	(E) +(G)	
1	DIÁRIA Integral Creche				402.400		30.400		

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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		

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza





# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

As condições e prazos de execução estão determinadas no Anexo II do Edital.

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

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

Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo); RG n° \_\_\_\_\_; Representante Legal da \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ n° \_\_\_\_\_; 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 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# 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 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.

## ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo); RG n° \_\_\_\_\_; Representante Legal da \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ n° \_\_\_\_\_; 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 ou de servidor investido em cargo de direção, chefia ou assessoramento da mesma pessoa jurídica.*

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

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) Frustrar 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 contratuais;*  
*ou*

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

*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.*

*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 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

**Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.**

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO VII – DECLARAÇÕES DIVERSAS

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo); RG n° \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_; Representante Legal da  
\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica); CNPJ n° \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_; interessada em participar do presente Pregão Presencial; DECLARO, sob as penas da lei:

- a) Que 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;
- b) Declaração que apresentará no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis o LAUDO conforme exigido no Termo de Referência

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Nota: Este Modelo deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante, com indicação do seu subscritor.

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO VIII – PREÇOS DE PREFERÊNCIA

O VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL DO RESPECTIVO CONTRATO É DE R\$ 16.925.970,00 (dezesesseis milhões, novecentos e vinte e cinco mil, novecentos e setenta reais).

DESCRIÇÃO	VALOR UNIT. REFERÊNCIA
contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades 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.	R\$ 67.309,82
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	R\$ 17.320,03

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IX – MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **XX/2021**

PREGÃO PRESENCIAL Nº **XX/2021**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº **XX/2021**

NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 8.666/1993 (E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES); 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: **XX**

PREFEITO: **XX**

CONTRATADO: **XX**

CNPJ nº **XX**

ENDEREÇO: **XX**

REPRESENTANTE LEGAL: **XX**

QUALIFICAÇÃO: **XX**

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

## 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.1. Contratação de empresa para **XXXXXXXXXX**, (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 de Pregão Presencial nº **XX/XX** (e seus Anexos);

1.2.2. Proposta apresentada pela Contratada na Sessão Pública realizada em **DD** de **MMMM** de **AAAA**;

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO:

2.1. A Contratada obriga-se a executar 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 a plena execução do objeto, tais como, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e etc.

2.3. O objeto será recebido por Servidor designado pela Secretaria Gestora da avença;

2.4. Executado, o objeto será recebido pela Secretaria Gestora;

2.5. O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos serviços executados;

2.6. Constatadas irregularidades no objeto, a Secretaria Gestora, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

2.6.1. Rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações do Anexo II do Edital (determinando sua substituição/correção);

2.6.2. Determinar sua complementação (se houver diferença de quantidades ou de partes);

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – FATURAMENTO, PAGAMENTO, VALOR E RECURSOS:

3.1. O pagamento será efetuado mediante a apresentação do original da Nota Fiscal.

3.1.1. Conforme o Protocolo ICMS 42/2009, alterado pelo Protocolo ICMS 44/2015; ficam obrigados a emitir a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e, modelo 55); em substituição à Nota Fiscal (Modelo 1 ou 1-A) os Contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública (Direta ou Indireta).

3.1.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida conforme medições dos serviços prestados e protocolada na Secretaria Gestora.

3.1.3. No corpo da Nota Fiscal deverá constar o número do contrato, bem como demais identificações referentes ao procedimento licitatório;

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**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.** Banco **XX** Agência **XX**; Conta **XXX**.

**3.2.2.** 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;

**3.2.3.** Para pagamento, a empresa vencedora deverá emitir notas fiscais, referente ao fornecimento de merendas servidas por cardápio, as notas deverão estar separadas, sendo 1 (uma) nota de refeição e outra de serviço.

**3.2.4.** Ocorrendo atraso no pagamento, o valor devido será atualizado monetariamente pela variação pro rata die do IPCA ocorrida entre a data do idimplemento da obrigação e a do efetivo pagamento mais justo de mora de 0,5 % (cinco décimos por cento) por mês, calculados pro rata die.

**3.2.4.1.** Caso o término da contagem do prazo que dispõe o **item 3.2.2** aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente;

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

**3.2.6.** Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

**3.3.** O valor total do presente Contrato é de R\$ **XX (XX)**.

**3.4.** A despesa total estimada, onerará os Recursos Orçamentários reservados através da Ficha: **000**; Classificação: **00.000.00.00.00.00.00000000.0000.0.0.00.00.00**.

## **4. CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA/EXECUÇÃO:**

**4.1.** O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados do recebimento da Ordem de Serviços, podendo ser prorrogado nos termos da Federal Lei 8.666/93

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

**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.** Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato.

**4.5.** Serão permitidas as subcontratações dos serviços de transporte, desratização e desinsetização/dedetização, de manutenção dos equipamentos e fornecimento de pães, bolos, leite e gás

## **5. CLÁUSULA SEXTA – 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.

**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.** Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; despesas operacionais, 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.

**5.1.4.** 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.

**5.1.5.** 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.

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## 6. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 6.1. Além das obrigações e disposições estabelecidas no Anexo II do Edital; a Contratada obriga-se a:
- 6.2. Indicar, formalmente, Servidor como Fiscal de Contrato para acompanhamento e fiscalização da execução contratual.
- 6.3. Aplicar, sempre que o caso, as sanções previstas no ato convocatório que originou o presente termo.

## 7. CLÁUSULA OITAVA – RESCISÃO E SANÇÕES:

- 7.1. Aplicam-se as disposições contidas no **ITEM 16 DO INSTRUMENTO LICITATÓRIO** que deu origem à presente avença.

## 8. CLÁUSULA NONA – FORO:

- 8.1. O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de Cajamar/SP.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato, para todos os fins de direito

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

**NOME DO SECRETÁRIO**

**SECRETARIA INTERESSADA**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO**

**DE CAJAMAR**

TESTEMUNHAS: NOME – RE –

CARGO/FUNÇÃO

**NOME DO REPRESENTANTE  
LEGAL**

**NOME DA EMPRESA**

**CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

\_\_\_\_\_  
NOME – RE – CARGO/FUNÇÃO

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO X – MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

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

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

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

OBJETO: \_\_\_\_\_

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (\*) \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### 1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

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

Subscritor	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## **AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

## **RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

## **RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

### **Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

### **Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

## **ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

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

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza



# Prefeitura do Município de Cajamar

ESTADO DE SÃO PAULO

## ANEXO XI

### MODELOS REFERENTES À VISITA TÉCNICA

#### CERTIFICADO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

(emitido pela Unidade Contratante)

ATESTO que o representante legal do licitante \_\_\_\_\_, interessado em participar da Concorrência nº / , Processo nº / , realizou nesta data visita técnica nas instalações do \_\_\_\_\_, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

(nome completo, assinatura e qualificação do representante da licitante)

(nome completo, assinatura e cargo do servidor responsável por acompanhar a visita)

Subscriber	Ordenador de despesa
Alexander Cassius Clay	Regis Luiz Lima de Souza