



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

EDITAL Nº 104/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 158/2022

DE 30 DE NOVEMBRO DE 2022

Por determinação do Senhor Prefeito Municipal de Tabatinga/SP, tornamos Público que se acha aberto no Departamento de Administração Geral desta Prefeitura, sito à Rua Dario Rodrigues Louzada nº 298, Centro, o Pregão Presencial nº 071/2022, objetivando a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais**, cujas propostas serão recebidas até as 09h00min do dia 20 de dezembro de 2022 e abertura às 09h10min do mesmo dia.

Para conhecimento público expede-se o presente edital que é afixado no local de costume nesta Prefeitura Municipal.

Tabatinga/SP, 30 de novembro de 2022.

**CÉLIA REGINA GARDIM
PREGOEIRA**



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2022 – PROCESSO Nº 158/2022 – EDITAL Nº 104/2022

O Município de Tabatinga/SP, através do Exmo. Sr. Prefeito Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, designados pela **Portaria nº 6.215, de 03 de janeiro de 2022**, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, onde se realizará certame licitatório, na modalidade de PREGÃO (PRESENCIAL), cujo objeto está definido abaixo, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, publicada no DOU de 18.07.2002, do Decreto Municipal nº 1.638, de 16 de maio de 2.007, subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, LC. nº 123 de 14 de dezembro de 2.006, e subordinado às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1 DA ABERTURA

1.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

DATA DA ABERTURA: 20 de dezembro de 2022.

HORA: 09h00min.

LOCAL: Rua Dario Rodrigues Louzada, nº 338 – Tabatinga/SP.

2 DO OBJETO

2.1 Objeto desta licitação é a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais.**

2.2 O objeto desta licitação terá como **Órgão Gestor o Setor de Educação** da Prefeitura Municipal de Tabatinga/SP.

2.2.1 O Gestor do Contrato deverá promover o registro de eventual irregularidade verificada adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas definidas no edital, Termo de Referência, contrato e seus anexos e demais obrigações impostas à CONTRATADA.

3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

3.1. Poderão participar desta licitação quaisquer interessados que atendam às exigências e condições estabelecidas por este Edital.

3.2. É condição para a participação na presente licitação a apresentação pelas licitantes, até a data, horário e no local indicado no preâmbulo deste Instrumento Convocatório, da Declaração conforme exigência do item 9.1.1, nos moldes do modelo sugestão contido no Anexo VIII deste edital, bem como dos **DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO** (envelope n. 02) e **DA PROPOSTA DE PREÇO PARA O ITEM QUE DESEJAR COTAR**, em envelope único (envelope nº 01), não transparentes e lacrados que serão identificados da seguinte forma:

ENVELOPE Nº 01: PROPOSTA DE PREÇOS.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TABATINGA/SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2022.

Data e hora da abertura: 20 de dezembro de 2022, às 09h00min.

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço completo do licitante:

Telefone para contato: (XXX) XXXX-XXXX

Objeto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ENVELOPE Nº 02: DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TABATINGA/SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2022.

Data e hora da abertura: 20 de dezembro de 2022, às 09h00min.

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço completo do licitante:

Telefone para contato: (XXX) XXXX-XXXX

Objeto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3.3. Caso a indicação acima referida apresentar-se incompleta ou com algum erro de transcrição nos envelopes, ou mesmo inversão dos envelopes (proposta no envelope de documentação ou vice-versa), tais fatos não constituirão motivo para exclusão da empresa do procedimento licitatório, desde que a incorreção apontada não cause dúvida nem atrapalhe o andamento do processo.

3.4. Em nenhuma hipótese serão recebidos os envelopes contendo a proposta de preços e a documentação posteriormente ao prazo limite estabelecido neste Edital.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

3.5. Não poderão participar:

- a) Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Empresas que, por qualquer motivo, estejam declaradas inidôneas perante a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal;
- c) Empresas que tenham sido punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com este órgão licitante;
- d) Empresas que estejam sob falência, concurso de credores, dissolução e liquidação;
- e) Empresas que possuam entre seus sócios servidor deste órgão licitante.

3.6. A não observância das alíneas anteriores por parte da empresa ensejará as sanções e penalidades legais aplicáveis.

4 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, nos termos do **DECRETO Nº 3.555, DE 8 DE AGOSTO DE 2000**, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (0**16) 3321-9500 ou (0**16) 3321-9502.

4.1.1 Os pedidos de esclarecimentos, questionamentos ou impugnações também serão recebidos via e-mail: licitacao@tabatinga.sp.gov.br. Ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo pregoeiro e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (16) 3321-9502.

4.2 Não serão reconhecidas as impugnações interpostas, vencidos os respectivos prazos legais.

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

4.4 Caso a licitante tenha interesse em ser informada sobre possíveis alterações do Edital através de e-mail ou contato telefônico, deverá encaminhar à municipalidade o recibo de retirada de edital, conforme documento constante do Anexo XV, através do e-mail: licitacao@tabatinga.sp.gov.br.

4.4.1 Essa medida não é obrigatória, tendo em vista que as possíveis alterações certamente serão publicadas nos veículos de costume, trata-se apenas de um meio para facilitar o acompanhamento pela licitante.

5 DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO, DA PROPOSTA DE PREÇO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1 Cada licitante deverá apresentar os seguintes documentos:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

I) Declarações:

1. **Declaração separada de qualquer dos envelopes relacionados no subitem abaixo, declarando que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame licitatório, conforme exigido no subitem 9.1.1;**

2. Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da LC nº 123 de 14 de dezembro de 2006, conforme modelo contido no **Anexo XII**.

II) **Envelope Nº 1 fechado** e identificado com o número do Pregão, data e hora de abertura, a razão social da licitante, o número de inscrição no CNPJ e da Inscrição Estadual, o endereço completo, telefone para contato, o objeto da licitação e o título do conteúdo “Proposta de Preço” contendo a respectiva proposta de preços; e

III) **Envelope Nº 2 fechado** e identificado com o número do Pregão, data e hora de abertura, a razão social da licitante, o número de inscrição no CNPJ e a Inscrição Estadual, o endereço completo, telefone para contato, o objeto da licitação e o título do conteúdo “Documentos de Habilitação” contendo os documentos relativos à habilitação.

5.2 Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados:

a) no original; ou

b) por cópia com autenticação procedida por tabelião, pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Tabatinga/Sp; e

c) ou pela juntada da(s) folha(s) de órgão da imprensa oficial onde tenha(m) sido publicado(s).

5.2.1 Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

5.2.2 Quaisquer documentos, necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados, mediante reconhecimento da assinatura do tabelião ou notário do país de origem, que tiver reconhecido a firma do emitente de tais documentos, além de serem traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.

5.2.3 A autenticação, quando feita pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Tabatinga/SP, poderá ser efetuada, em horário de expediente, na Prefeitura Municipal de Tabatinga/SP, situada na Rua Dario Rodrigues Louzada, nº 338, Centro, Tabatinga/SP, no horário das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 16h00min.

5.2.4 O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preço e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

5.2.5 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos, apenas como forma de ilustração das propostas de preço.

6 DA PROPOSTA DE PREÇO (ENVELOPE Nº 1)

5



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

6.1 O envelope “Proposta de Preço” deverá conter a proposta de preço da licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

I) Ser apresentada no formulário fornecido pela Prefeitura Municipal de Tabatinga - SP, Anexo X, deste Edital, ou em formulário próprio contendo, no mínimo, as mesmas informações exigidas no primeiro, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, constando o preço de cada item expresso em Real (R\$), em algarismos arábicos e por extenso, conforme o formulário mencionado acima, devendo suas folhas ser rubricadas;

II) Apresentar os preços completos, item a item, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;

III) Constar **prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes**, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;

IV) Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco. Os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação;

V) Prazo e Local de entrega: diariamente (de acordo com o calendário de dias letivos da Diretoria Municipal de Educação), com as quantidades indicadas no Anexo II, nas escolas da rede municipal indicadas;

VI) Condições de pagamento: o pagamento será efetuado em até 28 (vinte e oito) dias após a efetiva prestação dos serviços e entrega da nota fiscal no Setor competente da Prefeitura Municipal. Caso a documentação fiscal apresente algum erro no seu preenchimento ou esteja em desacordo com as condições estabelecidas neste Edital, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente uma nova documentação fiscal, sendo que o prazo para pagamento será contado a partir da reapresentação da Nota Fiscal;

VII) Declaração que o objeto ofertado pela empresa, atende, rigorosamente, as características necessárias arroladas no objeto desta licitação.

6.2 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão às da proposta. Ocorrendo discrepância entre o valor unitário e total para os itens do objeto do Edital, será considerado o primeiro.

6.3 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

6.4 A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de consumo.

6.5 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

6.6 A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição, não prevista no Edital.

6.7 Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais.

6.8 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

7 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 2)

7.1 A licitante deverá apresentar, dentro do Envelope nº 2, os documentos relacionados a seguir, bem assim aqueles elencados no subitem 7.2:

7.1.1 **Habilitação Jurídica**

7.1.1.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual.

7.1.1.2 Ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, também acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

7.1.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

7.1.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.1.1.5 Os documentos referidos nos subitens 7.1.1.1, 7.1.1.2 e 7.1.1.3 deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.1.2 **Regularidade Fiscal e Trabalhista**

7.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.1.2.2 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com prazo de validade em vigor;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

7.1.2.3 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

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

7.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

7.1.3.1 Balanço Patrimonial e Demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (contendo as assinaturas do sócio administrador e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento, registrado na Junta Comercial ou Cartório), vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.1.3.2 A boa situação financeira da proponente será aferida pela observância, dos índices apurados pela fórmula abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por contabilista habilitado.

LC= Liquidez Corrente: igual ou superior a 1

LG= Liquidez Geral: igual ou superior a 1

SG= Solvência Geral: igual ou superior a 1

LG= $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$

SG= $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$

LC= $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

Onde:

AC = Ativo Circulante

AT= Ativo Total

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

7.1.3.3 Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.1.3.3.1 Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

7.1.3.4 Prova de possuir capital social não inferior a 10% (dez por cento) do valor total correspondente ao valor anual estimado para a presente contratação, comprovado através da apresentação do contrato social ou a alteração contratual devidamente registrada na Junta Comercial.

7.1.4 Qualificação Técnica

7.1.4.1 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;

7.1.4.2 Comprovante de registro do responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, bem como a comprovação do seu vínculo com a empresa, seja através de Carteira Profissional e/ou registro de empregado em caso de empregado não temporário, contrato de trabalho no caso de empregado temporário, contrato de prestação de serviços na hipótese de profissional liberal (Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo), pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa, ou qualquer outro meio idôneo. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente.

7.1.4.3 **Atestados de Capacidade Técnica** emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem pelo menos 50% de refeições/dia (cinquenta por cento, podendo o mesmo ser comprovados na sua somatória), bem como aptidão para prestar os serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, constando as especificações dos serviços prestados, com indicações das quantidades de alimentações servidas por dia, durante o prazo de vigência do contrato;

7.1.4.3.1 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN 510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas.

7.1.4.3.2 A Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 01 (um) ano. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do Contrato ou se decorrido, pelo menos, 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

7.1.4.3.3 O licitante, quando solicitado pela comissão de licitação, disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foram prestados os serviços.

7.1.4.4 Declaração de que caso seja vencedor do certame apresentará MANUAL DE BOAS PRÁTICAS elaborado para cada unidade educacional, para assinatura do Contrato.

7.1.4.5 Prestação de garantia caso seja vencedor do Certame para assinatura do Contrato, conforme subitens abaixo especificados:

7.1.4.5.1 Será exigida do licitante vencedor a prestação de garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo a contratada optar por uma das modalidades previstas na Lei 8.666/93, devendo ainda a garantia ter prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, após a assinatura do contrato;

7.1.4.5.2 Ficará, ainda, o proponente adjudicatário sujeito à garantia adicional no caso previsto pelo § 2º do artigo 48 da Lei 8.666/93, com a nova redação dada pela Lei nº 9.648/98;

7.1.4.5.3 Para qualquer uma das modalidades de garantia que o licitante vencedor vier a optar, esta deverá ser efetuada em nome do Município devendo ser feita, junto à tesouraria Municipal, no ato da assinatura do contrato.

7.2 Todas as licitantes deverão apresentar, dentro do Envelope nº 2, os seguintes documentos:

7.2.1 Declarações e Termo de Visita Técnica:

7.2.1.1 Declaração, assinada por quem de direito, de inexistência de fato superveniente à emissão das certidões apresentadas, conforme for o caso, impeditivo de habilitação no presente certame licitatório, conforme modelo **Anexo XI**.

7.2.1.2 Declaração, assinada por quem de direito, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme modelo **Anexo XI**.

7.2.1.3 **Termo de Visita Técnica** de todas as Unidades Escolares constantes do **Anexo VII**, mediante o prévio agendamento junto a Diretoria de Educação no telefone (16) 3385-1382, sendo necessário indicar a razão social e o nome de quem realizará a visita técnica nas Unidades Educacionais.

7.2.1.3.1 Nesta visita a empresa deverá estar munida de credencial (a ser obtida junto ao Departamento de Educação) para ser assinada e carimbada pelo diretor.

7.2.1.3.2 As visitas técnicas nas unidades escolares poderão ser realizadas de acordo com a conveniência da licitante interessada, durante todo o período entre a publicação deste edital até às 16:00 horas, do dia que antecede a data de realização do certame. É imprescindível que as licitantes interessadas tenham pleno conhecimento dos locais onde os serviços serão prestados, condições e dificuldades do serviço, evitando alegações futuras de desconhecimento de tais peculiaridades e frustrando o interesse desta Administração. As licitantes interessadas deverão analisar as condições estruturais e relação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Educacionais apresentando o Atestado de Visita junto aos documentos de habilitação, sob pena de inabilitação.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

7.3 Validade dos documentos

7.3.1 Os documentos quando não constarem sua validade expressa, serão aceitos pela Comissão Permanente de Licitações, quando emitidos com antecedência máxima de **90 (noventa) dias** da data da apresentação dos envelopes.

8 DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

8.1 Antes do início da sessão, os representantes das interessadas em participar do certame deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais.

8.2 Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

8.3 Por credenciamento entende-se a apresentação dos documentos abaixo especificados, conforme as diferentes hipóteses de representação, em todos os casos acompanhados de documento oficial de identidade:

I) Quando a licitante for constituída sob a forma de sociedade e sua representação estiver sendo exercida diretamente por órgão integrante da estrutura organizacional da pessoa jurídica (Diretor, Gerente, etc.) documentos que comprovem a existência de poderes de representação do titular do cargo (**atos constitutivos da pessoa jurídica – Estatutos Sociais ou Contrato Social devidamente registrados**), acompanhados de documentos que comprovem a eleição do credenciando para o dito cargo (**Ata de Assembleia Geral e, quando for o caso, também Ata do Conselho de Administração, em que tenha(m) ocorrido a(s) eleição(ões) a serem comprovada(s), devidamente registradas**);

II) Quando a licitante for constituída sob a forma de sociedade e a sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: **os mesmos documentos arrolados no inciso I, neste caso relativamente à pessoa que representar a licitante na procuração, acompanhados da procuração com firma reconhecida**, na qual sejam outorgados poderes suficientes para representação em licitação;

III) Quando a licitante for constituída sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida diretamente pelo titular: **declaração de empresário individual devidamente registrada**;

IV) Quando a licitante for constituída sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: o mesmo documento referido no inciso III, **acompanhado da procuração na qual sejam outorgados poderes suficientes para representação em licitação.**

a) Os documentos referidos nos incisos I, II, III e IV deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

b) Os documentos constantes dos incisos I e II deverão estar acompanhadas de prova de diretoria em exercício e prova de inscrição no Órgão Competente.

V) Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame licitatório, conforme modelo, sugestão contido no Anexo VIII deste Edital.

VI) Declaração Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme o Anexo XII.

8.3.1 Nas hipóteses em que o representante da licitante for procurador e a sua constituição tiver sido formalizada por meio de instrumento particular de procuração, **a firma da pessoa que representar a licitante na procuração deverá ser reconhecida por tabelião.**

8.3.2 Esses documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados antes do início da sessão do Pregão. No caso de cópias, as mesmas deverão ser autenticadas por tabelião, ou pelo Pregoeiro, ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Tabatinga - SP, à vista do **ORIGINAL**.

8.4 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela até que seja cumprido o disposto no subitem 8.3 deste Edital.

8.5 O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

8.6 Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

8.7 Condições específicas para a Habilitação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

8.7.1 Para fazer uso dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão comprovar sua situação junto ao órgão competente.

8.7.2 As empresas que se enquadrarem como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, conforme artigo 3º e incisos da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação de habilitação.

8.7.3 Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal, será assegurado o prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a regularização, cujo termo inicial corresponderá ao dia imediatamente posterior ao da Adjudicação, ficando facultado à Comissão de Licitações a prorrogação do prazo por igual período.

8.7.4 A não regularização da documentação no prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, nos termos do artigo 43, parágrafo 2º da Lei Complementar 123/2006.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

8.8 Quanto ao preenchimento de dados para prestação de contas ao TCESP:

8.8.1 Inserção de dados para prestação de contas ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, visando o devido atendimento ao estabelecido no art. 70, parágrafo único da Constituição Federal de 1988, bem como, em conformidade com a Lei de Transparência, Lei nº 12.527/11, que deverá ser feita semelhante ao modelo estabelecido no **Anexo XIV** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

8.9 Toda documentação apresentada no Credenciamento não precisará ser reapresentada no envelope Habilitação.

9 DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1 No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes de todas as licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro, que dirigirá a sessão, após a abertura da mesma, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não previamente credenciadas, sendo registradas em ata os nomes das licitantes.

9.1.1 Declaração, separada de qualquer dos envelopes exigidos no subitem abaixo, declarando que CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO para o presente certame licitatório, conforme modelo sugestão contido em Anexo VIII a este Edital.

9.1.2 Em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preço (envelope nº 1) e Habilitação (envelope nº 2).

9.2 Tão logo tenham sido recebidos os documentos exigidos na licitação, na forma do subitem 9.1 deste Edital, o Pregoeiro comunicará aos presentes que a partir daquele momento não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

9.3 Encerrada fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 8 supra, exame este iniciado antes da abertura da sessão.

9.4 Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

9.5 Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

10 DO JULGAMENTO

10.1 Divisão por etapas para ordenamento dos trabalhos;

10.1.1 O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (Classificação das propostas e Habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do **MENOR PREÇO ITEM** do objeto do Edital.

10.1.1.1 A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

10.1.1.2 A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos de Habilitação” da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

10.2 Etapa de Classificação de Preços

10.2.1 Serão abertos os envelopes “Proposta de Preço” de todas as licitantes.

10.2.2 O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.

10.2.3 O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.

10.2.4 O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de menor preço e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

10.2.4.1 O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez).

10.2.5 Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

10.2.5.1 No computo do item anterior, serão admitidas no máximo 3 (três) propostas, ou seja, a(s) proposta(s) classificada(s) conforme o item 10.2.4., acrescida daquela(s) classificada(s) na forma do item 10.2.5.

10.2.6 Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

10.2.7 O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

10.2.7.1 Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01 (um centavo de real)**, **sobre o valor unitário de cada item**, aplicável inclusive em relação ao primeiro.

10.2.8 Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

10.2.9 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

10.2.10 Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço para cada item e o valor estimado para a contratação.

10.2.11 Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

10.2.12 Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

10.2.13 Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

10.2.14 Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor.

10.2.14.1 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do subitem 19.1, deste Edital.

10.2.15 Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega do objeto condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.2.15.1 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

10.3 Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação.

10.3.1 Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.

10.3.2 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

10.3.2.1 A não apresentação no Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação, de qualquer documento exigido neste Edital, para fins de habilitação, implicará inabilitação da licitante.

10.3.3 Constatado o atendimento das exigências previstas pelo Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

inexistência de recursos, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese de existência de recursos e desde que improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

10.3.4 Se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro.

10.3.5 Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.

10.3.6 Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo contrato. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

10.3.7 Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos ao Prefeito Municipal para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de desprovimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

11 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de **03 (três) dias úteis**, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.

11.3 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

11.4 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rua Dario Rodrigues Louzada, nº 338, Tabatinga - SP.

11.5 Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito Municipal, homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

11.6 A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pelo Pregoeiro, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão.

11.6.1 Também não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

12 DA CONTRATAÇÃO

12.1 A empresa vencedora do certame deverá assinar o respectivo contrato, conforme minuta (**Anexo XVI**) no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação da homologação na Imprensa Oficial.

12.1.1 A licitante vencedora se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação.

12.1.2 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na prestação dos serviços objeto da presente licitação, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

12.1.3 A licitante vencedora deverá apresentar o **manual de Boas Práticas** conforme exigência no item 7.1.4.4

12.1.4 A licitante vencedora deverá apresentar **garantia contratual** no valor estipulado conforme previsto no subitem 7.1.4.5.

13 DA GARANTIA

13.1 Será exigida do licitante vencedor a prestação de garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo a contratada optar por uma das modalidades previstas na Lei 8.666/93, devendo ainda a garantia, ter prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, após a assinatura do contrato.

13.2 Ficará, ainda, o proponente adjudicatário sujeito à garantia adicional no caso previsto pelo § 2º do artigo 48 da Lei 8.666/93, com a nova redação dada pela Lei nº 9.648/98.

13.3 Para qualquer uma das modalidades de garantia que o licitante vencedor vier a optar, esta deverá ser efetuada em nome do Município devendo ser feita, junto à tesouraria Municipal, no ato da assinatura do contrato.

14 DO PREÇO



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

14.1 O preço a ser pago pelo objeto da presente licitação será aquele constante da proposta vencedora ou a negociação com o pregoeiro.

14.1.1 No caso de prorrogação de contrato, os preços poderão ser reajustados a cada 12 meses, de acordo com a legislação em vigor, mediante termo aditivo e conforme planilha, a ser apresentada pela CONTRATADA e aprovada consensualmente.

15 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das seguintes dotações, suplementada se necessário, sob as unidades orçamentárias:

- **Natureza da Despesa: CE 3.3.90.39.00 – Serviços Terceiros PJ.**
- **Fonte de Recurso: Próprio (01) e Federal (05).**

Unidade Orçamentária	Funcional Programática
02 04 03 EDUCAÇÃO BÁSICA	12 306 0105 2116 0000 FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

16 DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

16.1 O recebimento do objeto licitado será realizado por servidor ou Comissão especialmente designada pela Prefeitura Municipal de Tabatinga - SP.

16.2 A fiscalização será exercida no interesse da Prefeitura Municipal de Tabatinga - SP e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

16.3 A Contratante se reserva ao direito de rejeitar o objeto entregue, se em desacordo com o contrato.

16.4 Quaisquer exigências inerentes ao objeto do contrato deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

17 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO

17.1 O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente quando da entrega, para a devida verificação da conformidade do mesmo com as especificações, observadas as exigências do **Termo de Referência – Anexo I e demais anexos** e os termos da proposta vencedora; e definitivamente, no prazo de até 02 (dois) dias, após o recebimento provisório, sempre tendo em vista as exigências deste edital e respectivo objeto da licitação e os termos da proposta vencedora;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

17.2 Averiguada qualquer anormalidade nos serviços, será emitido termo de não recebimento, devendo nesta hipótese a contratada tomar as providências necessárias dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, visando a adequação de rigor, por sua conta e risco, sem quaisquer ônus à Administração contratante, ficando o recebimento definitivo e pagamento condicionados à efetiva adequação pertinente. Caso a empresa continue a prestar os serviços em desacordo com as especificações previstas neste Edital, o fato será considerado como inexecução contratual, acarretando a aplicação das penalidades previstas no contrato e na legislação vigente, cabíveis ao caso.

17.3 Na hipótese do Item 17.2, é facultada à Administração convocar a licitante classificada em segundo lugar para se quiser, fornecer o objeto pelo preço por ela cotado, desde que negociado pela Administração para que o preço fique o mais próximo possível daquele oferecido pela primeira colocada.

17.4 Caso a licitante vencedora, regularmente intimada nos termos do Item 12.1, não compareça para assinar o respectivo contrato, a Administração poderá convocar a licitante classificada em segundo lugar para se quiser, fornecer o objeto pelo preço por ela cotado, desde que negociado pela Administração para que o preço fique o mais próximo possível daquele oferecido pela primeira colocada.

17.5 O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do objeto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do mesmo.

18 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

18.1 Das Obrigações da CONTRATANTE:

18.1.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATANTE:

- I) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato;
- II) Prestar aos funcionários da CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- III) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato;
- IV) Atestar notas fiscais / faturas e efetuar os pagamentos à CONTRATADA;
- V) Aplicar as sanções administrativas contratuais;
- VI) Rejeitar, no todo ou em parte, as entregas do objeto que a empresa vencedora realizar fora das especificações do Edital.

18.2 Das Obrigações da CONTRATADA:

18.2.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATADA:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- I) Emitir nota fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados;
- II) Cumprir rigorosamente o contrato, observando-se os prazos estabelecidos no edital e seus Anexos;
- III) Encaminhar a Nota Fiscal ao Departamento de Compras/Nota Fiscal e posterior encaminhamento a Contabilidade / Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
 - a) Para fins de envio de documentação fiscal (Nota Fiscal/Fatura), além da via que acompanhará o produto/serviço, deve-se considerar também o e-mail notafiscal@tabatinga.sp.gov.br, juntamente com o arquivo XML da referida nota, a fim de que se evite possíveis extravios.
 - b) Durante a execução dos serviços o proponente deverá apresentar mensalmente, junto da Nota Fiscal, os seguintes documentos:
 - a. RET – Relação de Tomador / Obra;
 - b. RE - Relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP nas modalidades: Recolhimento ao FGTS e Declaração à Previdência (tomador: MUNICÍPIO DE TABATINGA);
 - c. Guias GPS, GRF, DARF e respectivos comprovantes de pagamento;
 - d. Comprovante de declaração das contribuições a recolher à Previdência Social e outras entidades e Fundos por FPAS Empresas. (RUBRICA);
 - e. E-Social / REINF;
 - f. Emissão de nota fiscal deve ser separada entre MATERIAL e SERVIÇO, para prestar corretas informações ao REINF;
 - g. Notas fiscais de serviços que forem obrigadas a informar no REINF deve ser emitida apenas durante o período de 01 a 20 de cada mês, devido ao prazo REINF.
 - h. Holerite (assinado e datado) ou Comprovante de pagamento do salário do funcionário;
 - i. Certidão Negativa de Débito (Trabalhista, Previdenciário, FGTS);
 - j. Novas contratações: Cópia do Registro de Contrato de Trabalho;
 - k. Rescisão: o TRCT - Termo de Rescisão assinado e respectivo comprovante de pagamento.
 - l. Ficha de Entregas de EPI - (Equipamento de Proteção Individual);
 - m. Diário de Obra, se for o caso.
 - n. OBRAS: apresentar número de registro CNO- CERTIDÃO NEGATIVA DE OBRA.
 - c) A não apresentação dos documentos acima mencionados, impossibilitará a execução dos pagamentos da Nota Fiscal apresentada do respectivo mês.
- IV) Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal de Tabatinga, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- V) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura Municipal de Tabatinga;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- VI) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura Municipal de Tabatinga.
- VII) Responder civil, criminal e administrativamente, pelos prejuízos que, em razão da execução do contrato, causar à Contratante ou a terceiros em geral.
- VIII) A contratada deverá comunicar a Responsável Técnica da contratante, imediatamente, por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução do serviço.
- IX) A contratada deverá ser responsável pela qualidade dos alimentos e do fornecimento, responsabilizando-se, inclusive, na suspensão do fornecimento destes quando houver suspeita sobre a qualidade sanitária.
- X) Na ocorrência da situação acima, a contratada deverá reparar ou substituir, as suas expensas, no total ou em partes, a alimentação fornecida em que se verificarem defeitos ou incorreções.

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 O atraso injustificado na execução do contrato ou seu descumprimento, a Contratada sofrerá sanção com as seguintes multas:

19.1.1 Nos casos de compras e serviços:

- a) multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, em dobro nas reincidências, por atraso injustificado na entrega, de cada pedido ou etapa, bem como na substituição, quando o material, gênero ou equipamento apresentar vício, defeito ou imperfeição, reparação dos serviços, ainda que recebido definitivamente o objeto da prestação, incidente sobre o valor correspondente à parcela, etapa, ou pedido único em atraso;
- b) multa de 5% (cinco por cento) por descumprimento de qualquer cláusula contratual durante a execução do contrato, incidente sobre o valor correspondente à parcela, etapa, ou pedido único, em que ocorreu o fato.

19.2 A rescisão contratual, com base no artigo 78, incisos I a XI, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, importará nas seguintes multas, independentemente do dever de indenizar a Administração ou terceiros:

- a) multa de 20% (vinte por cento) do valor contratado, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela não cumprida, quando não for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar ou declaração de inidoneidade;
- b) multa de 50% (cinquenta por cento) do valor do contrato, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela não cumprida, quando for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar ou declaração de inidoneidade.

19.3 As sanções previstas nos subitens 19.1.1, letras “a” e “b”, poderão ser aplicadas sem prejuízo da sanção de advertência prevista no artigo 87, inciso I, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

19.4 A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no edital, importará na aplicação de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da sanção administrativa de impedimento de contratar com a



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Município de Interesse Turístico de Pelúcia
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

Administração, pelo prazo de 02 (dois) anos, quando a recusa trouxer prejuízo para execução de atendimento nas áreas de saúde, educação e serviço social.

19.5 Aos licitantes que praticarem atos previstos no artigo 88, da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993, serão aplicadas as seguintes sanções:

- I. – impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos, quando a infração não importar também ilícito penal, mas descumprimento de regulamentos que venham causar prejuízo;
- II. – declaração de inidoneidade, quando a infração importar em ilícito penal.

19.6 Para efeito do previsto no artigo 7º, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, serão aplicadas as seguintes sanções, independentemente das multas estabelecidas:

- I. – impedimento de contratar com a Administração por 01 (um) ano àquele que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar o contrato ou não manter a proposta;
- II. – impedimento de contratar por 02 (dois) anos àquele que cometer fraude fiscal quanto aos documentos desta natureza utilizado para habilitar-se nas licitações, omitir o real enquadramento da empresa ou falhar na execução do contrato;
- III. – impedimento de contratar com a Administração àquele que fraudar na execução do contrato ou comportar-se de modo inidôneo frente aos objetivos da licitação, por 05 (cinco) anos.

19.7 A aplicação das penalidades capituladas nesta cláusula não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei nº 8.666/93.

19.8 Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

20.2 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

20.3 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

20.4 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

20.5 A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.

20.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Tabatinga - SP, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

20.7 O Prefeito Municipal Tabatinga poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei no 8.666/93.

20.8 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.9 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Ibatinga - SP, não obstante outro domicílio que a CONTRATADA venha a adotar, ao qual expressamente renuncia.

20.10 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos.

20.11 O aviso do Edital será publicado em Jornal de Circulação Municipal, em Jornal de Grande Circulação Estadual, no Diário Oficial do Estado de São Paulo, e no Diário Oficial da União quando houver necessidade, bem como divulgado no site da Prefeitura de Tabatinga/SP.

20.12 Cópia do Edital e seus Anexos poderão ser obtidos através do site www.tabatinga.sp.gov.br e também serão fornecidos, no horário normal de expediente, na Rua Dario Rodrigues Louzada, nº 338, Centro, Tabatinga/SP.

20.13 Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades em qualquer dos documentos, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, inclusive mediante diligências para aferição da validade de documentos apresentados ou por meio eletrônico hábil de informações.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

20.14 Os licitantes e a Administração e o contratado na execução do contrato, independentemente de declaração, submetem-se aos comandos da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD, Lei 13.709/18, especialmente ao seguinte:

- a) É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;
- b) Manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual e as normas de publicidade e transparência obrigatórias na Administração Pública;
- c) Responsabilidade administrativa e judicial, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
- d) O CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação.
- e) A LICITANTE/CONTRATADA, decorrente da participação no certame, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE necessários a execução do objeto contratado.
- f) A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir a impactar e/ou afetar o CONTRATANTE, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

20.15 Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I	Termo de Referência;
Anexo II	Relação das Unidades Educacionais Escolares e Quantidades;
Anexo III	Cardápio;
Anexo IV	Tabela de Per Capitas utilizadas na composição do cardápio;
Anexo V	Especificação Técnica, descrição e características dos gêneros alimentícios;
Anexo VI	Padrão dos equipamentos e utensílios;
Anexo VII	Modelo do Termo de Visita Técnica;
Anexo VIII	Declaração de Ciência de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;
Anexo IX	Planilha Estimativa de Custo;
Anexo X	Formulário para Apresentação de Proposta de Preço;
Anexo XI	Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação e que Não Emprega Menor;
Anexo XII	Declaração de Micro ou Pequena Empresa;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

Anexo XIII Termo de Credenciamento;
Anexo XIV Inserção de dados para prestação de contas ao TCESP
Anexo XV Recibo de retirada de Edital pela Internet; e
Anexo XVI Minuta de Contrato.

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ
PREFEITO MUNICIPAL

REGINALDO JOSÉ CIRINO
OAB/SP 169.687



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

1.1 Constitui objeto desta licitação a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais**, em conformidade com os anexos do presente edital.

1.1.1 Tal prestação de serviços compreende o fornecimento de gêneros alimentícios, demais insumos, utensílios, serviços, supervisão, treinamento, mobiliário e equipamentos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços definidos no item 1.1, nas unidades escolares Municipais de Tabatinga.

1.1.2 Toda a logística inerente à prestação dos serviços definido no item 1.1 é da responsabilidade exclusiva da empresa contratada.

1.1.3 A contratada poderá contar, para a correta execução dos serviços, com as instalações, equipamentos e utensílios porventura existentes nas unidades escolares, descritas no Anexo II, e nas que vierem a ser contempladas pelos serviços em causa.

1.1.4 A empresa contratada deverá obrigatoriamente ao término deste contrato, garantir os utensílios em boas condições e número igual ao dia que assumiu o serviço, e ainda, todos os equipamentos em condições de uso e funcionamento, o conserto ou reposição de qualquer equipamento ou utensílio no preparo da alimentação durante a vigência do contrato ficará incorporado ao Patrimônio Público Municipal.

1.1.5 O preparo e o fornecimento das refeições deverão necessariamente ser levados a efeito nas unidades atendidas. Excepcionalmente e a critério da Prefeitura, admitir-se-á distribuição de refeição preparada em outra unidade, caso em que ficará a cargo da empresa contratada a adoção de todas as providências e a assunção das respectivas despesas relativas à correta execução dos serviços.

1.1.6 Excepcionalmente e a critério exclusivo da Prefeitura, poderá ser autorizado o fornecimento à determinada(s) unidade(s) de refeição preparada em cozinha industrial central pertencente à empresa contratada para a execução do objeto em grupo diverso, respeitado o disposto no § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

1.1.7 Todos os procedimentos listados, deverão observar rigorosamente o disposto na Portaria CVS 05/2013 de 09/04/2013; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, DOU de 10/01/2001; Portaria nº CVS – 15 de 07/11/1991, “Codex Alimentarius” (Código de Procedimentos de Higiene para Estabelecimentos onde serão servidos alimentos pré-cozidos e



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

cozidos em alimentação para coletividade); Aplicação dos princípios do método HACCP – Sistema de Análise de Perigos, Pontos e Controles Críticos; Prevenção das toxinfecções alimentares em refeições transportadas (Manual de Controle).

1.1.8 A empresa prestadora do serviço deverá obrigatoriamente no final de cada período, retirar e guardar por 72 horas em refrigeração, uma **AMOSTRA** de no mínimo 100g de cada alimento pronto e servido para o aluno, devidamente identificado (data, horário, identificação do alimento e período em que foi servido).

1.1.9 A composição da alimentação escolar a ser estabelecida e cumprida pela Contratada seguirá os parâmetros indicados no **Anexo IV**, especialmente no que respeita aos “*per capita*” estabelecidos e a incidência dos gêneros/preparações.

1.2 No preparo da alimentação, a empresa contratada deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura* de acordo com:

- a) Resolução nº 12/78 – Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – Ministério da Saúde;
- b) Código Sanitário – Decreto nº 12.342 de 27/09/78;
- c) Código do Consumidor.

1.2.1 A mão de obra deverá ser adequada quanto aos quesitos, competência técnica, habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc, de acordo com a Portaria CVS 05/2013 de 09/04/2013.

1.2.2 A empresa Contratada deverá possuir em seu quadro permanente, para acompanhar a execução contratual, nutricionista regularmente registrado no CRN, bem como manter quadro funcional de acordo com as normas deste órgão.

1.2.3 A comprovação de vínculo contratual deverá ser feita mediante a apresentação de cópia de carteira de trabalho ou de contrato de prestação de serviço.

1.2.4 A empresa contratada deverá, para a adequada prestação de serviço e por sua conta e risco responsabilizar-se:

- entregar em até 05 (cinco) dias úteis, após o início do contrato, os dados do Responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços, inclusive o cadastro no CRN;
- encaminhar em até 05 (cinco) dias úteis, após do início do contrato, a relação nominal dos funcionários.
- a equipe técnica operacional deverá se apresentar para os serviços 05 (cinco) dias antes do início da prestação do serviço, para o período de adaptação da rotina.

1.2.5 Caso haja necessidade de troca/reposição de mão de obra, esta deverá ser de pronto atendimento, sem prejuízo do serviço.

1.3 A empresa deverá obrigatoriamente manter na unidade que atende, cópia do exame médico admissional e periódico de cada um de seus funcionários.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

1.4 Toda a equipe de trabalho da empresa Contratada alocada na execução do serviço deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista da empresa, que se responsabilizará tecnicamente pelas refeições distribuídas e pela correta prestação do serviço contratado.

1.5 A empresa prestadora dos serviços sujeitar-se-á à fiscalização, e eventual aprovação, dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Tabatinga em todos os aspectos inerentes a execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade da alimentação servida.

1.6 A empresa Contratada confirmará a Contratante, com antecedência de 24 horas, o início da prestação dos serviços em cada uma das unidades contempladas, conforme o cronograma anexo à proposta das empresas.

1.7 Na execução do presente contrato, será considerado o preço unitário por refeição servida, observada as condições aqui estabelecidas.

1.8 Quinzenalmente, a direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a Prefeitura o número de refeições efetivamente servidas a contento, **respeitados os limites máximos de matriculados.**

1.9 A direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de no mínimo 72 (setenta e duas) horas, quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

1.9.1 O cronograma anual contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da unidade escolar, deverá ser enviado à empresa prestadora de serviços pela direção das unidades escolares por ela atendida no início do ano letivo ou do início da prestação de serviços.

1.10 A empresa CONTRATADA submeter-se-á a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela CONTRATANTE, inclusive os relativos a exames laboratoriais pertinentes.

1.11 **Será de única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou a municipalidade, por conta da execução do objeto contratado.**

2 As proponentes, quando na vistoria prevista no item 7.2.1.3 deste edital, deverão observar os equipamentos e utensílios a serem complementados em cada unidade educacional, relacionando-os em quantitativos para atendimento dentro das normas técnicas exigidas para o bom desempenho dos serviços.

3 Exigências Habilitatórias



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

As exigências contidas no item nº 07 do respectivo Edital.

4 Exigências em relação à Proposta Comercial

As exigências contidas no item nº 06 do respectivo edital, conforme modelo constante em Anexo ao Edital.

5 Finalidade

Objeto desta licitação é a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais.

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ
PREFEITO MUNICIPAL

ELSA REGINA SGARBI
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO

PAULA L. L. DO VALLE
NUTRICIONISTA MUNICIPAL



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS ESCOLARES E QUANTIDADES

Unidade Escolar	Quantidade de alunos	Qtde. aproximada de refeições/dia	Quantidade aproximada de refeições mensais
Escola Maria Amélia da Penha Agassi Martinez , Prolongamento da Av. da Saudade Prefeito Santo Marquesi, 1371 – Jd Sta Elisa, Tabatinga/SP.	565	650	13.000
Escola Dirceu Sgarbi , Rua: Expedicionário João Sergio de Lucca, 161 – Jd Planalto, Tabatinga/SP.	350	340	6.800
Escola Professor Paulista , Rua: Episcopal, 280 – Centro, Tabatinga/SP.	265	350	7.000
Creche Maria Angelina Biasotti Lutaif , Rua: Antonio Leandro, 228 – Vila Santa Cruz, Tabatinga/SP	350	350	7.000
TOTAL	1.530	1.690	33.800

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

ELSA REGINA SGARBI
DIRETORA DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO III

CARDÁPIO

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE FEVEREIRO DE 2023
01/02 À 28/02/2023

01/02 A 03/02	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
			Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada de pepino.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa de frango assada; Salada de pepino; Laranja pera.	Arroz; Feijão; Pernil assado; Salada de tomate; Pêssego.
06/02 A 10/02	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Feijão; Carne moída com batata; Salada de alface; Banana maçã.	Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Salada repolho.	Macarrão ao molho sugo com presunto e queijo; Salada de tomate; Laranja pera.	Arroz; Feijão; Filé de peixe a milanesa; Salada de pepino.	Polenta com coxa ao molho; Pêssego.
13/02 A 17/02	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Feijão; Carne cubos ao molho com cenoura; Salada de alface; Banana nanica.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa assada; Salada tomate.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de couve; Goiaba.	Macarrão ao alho e óleo; Bife acebolado; Salada de repolho; Uva.	Arroz; A moda pizzaiolo; Saldada de pepino; Laranja pera.
20/02 A 24/02	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Ponto facultativo	Carnaval	Arroz; Feijão; Carne moída com milho e ervilha; Salada de tomate.	Arroz; Carne de panela com batata; Salada de repolho; Banana maçã.	Sopa de legumes com feijão e carne.
27/02 A 28/02	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz temperado com linguiça e carne moída e legumes; Salada de tomate; Banana nanica.	Macarrão com carne moída; Salada de alface; Manga.			



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE MARÇO DE 2023

01/03 À 31/03/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/03 A 03/03			Arroz; Feijão; Pernil assado; Salada de couve; Laranja pera.	Macarrão com carne moída; Salada de pepino; Pêssego.	Galinhada (coxa, milho, ervilha e cenoura); Salada de tomate.
06/03 A 10/03	Arroz; Carne de panela com mandioca; Salada de alface; Banana maçã.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de couve.	Arroz; Feijão; Filé de peixe a milanesa; Salada de tomate.	Macarrão com presunto e queijo; Salada repolho; Maçã.	Sopa de macarrão com legumes e carne; Laranja lima.
13/03 A 17/03	Arroz Carreteiro (linguiça, carne cubos desfiada, tomate e cheiro verde); Salada de alface; Banana nanica.	Arroz; Feijão; Coxa ao molho com batata; Goiaba.	Macarrão com carne moída; Salada de repolho; Laranja lima.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate e cebola; Salada de tomate.	Polenta com carne moída; Mamão.
20/03 A 24/03	Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada de alface; Banana maçã.	Arroz Braga (frango, linguiça, cheiro verde, milho verde e tomate); Salada de repolho branco e repolho roxo.	Arroz; Feijão; Pernil assado; Salada de couve.	Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Abacaxi.	Sopa de macarrão com legumes; Maçã.
27/03 A 31/03	Arroz; Feijão; Carne moída com legumes; Salada de alface; Banana nanica.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa assada; Salada de repolho.	Arroz pizza; Salada de couve; Maçã.	Macarrão com bife em tiras; Salada de tomate.	Sopa de macarrão com carne isca; Ponkan.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE ABRIL DE 2023

01/04 À 30/04/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
03/04 A 07/04	Arroz; Feijão; Carne moída com mandioca; Salada de tomate.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa com legumes; Salada de repolho; Banana.	Arroz; Strogonoff de frango; Batata palha; Salada de alface.	Arroz; Feijão; Carne de panela com legumes (cenoura e batata); Salada de tomate; Ponkan.	Feriado!
10/04 A 14/04	Arroz Carreteiro (linguiça, carne cubos desfiada, tomate e cheiro verde); Salada de repolho; Banana.	Arroz; Feijão; Filé de peixe à milanesa; Salada de tomate; Maçã.	Macarrão com carne moída; Salada de alface; Goiaba.	Arroz; Feijão; Bife em tiras; Salada de couve.	Sopa de macarrão com legumes e carne; Maçã.
17/04 A 21/04	Arroz; Carne de panela com mandioca; Salada de tomate; Banana nanica.	Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Banana.	Arroz a moda pizzaiolo; Salada de couve.	Macarrão com carne moída; Salada de repolho com tomate.	Feriado!
24/04 A 28/04	Arroz; Carne moída com abobrinha; Salada de repolho; Banana nanica.	Arroz; Feijão; Pernil assado; Salada de alface.	Arroz temperado com coxa e sobrecoxa; Muçarela. Maçã.	Arroz; Feijão; Bife em tiras acebolado; Maçã.	Polenta com carne moída; Ponkan.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE MAIO DE 2023

01/05 À 31/05/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/05 A 05/05	Feriado!	Arroz; Stroganoff de peito; Batata palha; Maçã.	Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada alface.	Arroz; Feijão; Bife em tiras; Salada de repolho.	Macarrão alho e óleo com sardinha; Salada de tomate; Ponkan.
08/05 A 12/05	Arroz; Carne de panela com mandioca; Salada repolho; Banana.	Galinhada (coxa, milho, ervilha e cenoura); Salada de couve.	Arroz; Feijão; Filé de peixe à milanesa com batata; Salada de tomate.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa de frango assado; Salada de pepino.	Arroz temperado com carne moída e legumes; Salada de tomate.
15/05 A 19/05	Arroz; Feijão; Carne moída com batata; Salada de tomate.	Arroz a moda pizzaiolo; Salada de pepino; Banana maçã.	Arroz; Feijão; Pernil assado; Salada de tomate; Ponkan.	Macarrão com carne isca; Salada repolho; Ponkan.	Polenta com coxa e sobrecoxa ao molho; Maçã.
22/05 a 26/05	Arroz; Carne de panela com seleta de legumes; Salada de repolho; Banana.	Arroz; Feijão; Bife em tiras acebolado; Salada de alface.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa assada; Salada pepino.	Arroz; Feijão; Filé de peixe à milanesa; Salada tomate.	Sopa de macarrão com legumes; Ponkan.
29/05 a 31/05	Arroz; Feijão; Carne moída com mandioca; Salada de tomate; Banana maçã.	Macarrão ao molho com linguiça calabresa e muçarela; Salada repolho.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de repolho.		



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE JUNHO DE 2023

01/06 À 30/06/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/06 A 02/06				Sopa de macarrão com carne moída, legumes e feijão; Ponkan.	Macarrão com atum; Salada de tomate.
05/06 A 09/06	SEGUNDA Arroz; Carne de panela com mandioca; Salada tomate; Banana.	TERÇA Polenta com coxa e sobrecoxa; Salada de couve; Ponkan.	QUARTA Arroz temperado com linguiça e carne moída, legumes e tomate; Salada de alface.	QUINTA Feriado!	SEXTA Ponto facultativo
12/06 A 16/06	SEGUNDA Arroz; Feijão; Carne moída com batata e cenoura; Salada de tomate.	TERÇA Sopa de macarrão com legumes, feijão e carne moída; Banana.	QUARTA Arroz pizza; Salada de alface; Maçã.	QUINTA Arroz; Feijão; Filé de frango à milanesa; Salada de couve.	SEXTA Sopa de macarrão com carne; Ponkan.
19/06 A 23/06	SEGUNDA Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Banana.	TERÇA Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa assada; Salada de alface; Ponkan.	QUARTA Macarrão ao molho com bife em tiras e muçarela; Salada de repolho.	QUINTA Arroz Braga (frango, cenoura, ervilha, milho, azeitona e tomate); Salada de pepino.	SEXTA Polenta com carne moída; Maçã.
26/06 a 30/06	SEGUNDA Arroz; Feijão; Carne moída com batata; Salada de tomate.	TERÇA Arroz; Feijão; Filé de peixe a milanesa; Salada de alface; Banana.	QUARTA Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa ao molho com batata; Salada de repolho.	QUINTA Arroz temperado com filé de frango, cenoura, tomate, milho, azeitona e muçarela; Salada de tomate.	SEXTA Macarrão alho e óleo com linguiça calabresa.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE JULHO DE 2023
01/07 À 31/07/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
03/07 A 07/07	Arroz; Feijão; Carne de panela com legumes; Salada de pepino.	Polenta com coxa e sobrecoxa ao molho; Banana nanica.	Arroz Feijão; Carne moída com cenoura; Salada de alface; Maçã.	Arroz; Feijão; Filé de peixe empanado; Salada de tomate; Ponkan.	Macarrão com carne moída; Salada de repolho.
10/07 A 14/07	Arroz; Carne moída com legumes; Salada de repolho; Banana nanica.	Arroz; Feijão; Bife em tiras; Salada de alface.	Arroz a moda pizzaiolo; Salada de couve; Maçã.	Macarrão alho e óleo com atum; Salada de tomate.	Sopa de legumes com carne; Ponkan.
17/07 A 21/07	SEGUNDA Férias	TERÇA ...	QUARTA ...	QUINTA ...	SEXTA ...
24/07 A 28/07	SEGUNDA ...	TERÇA ...	QUARTA ...	QUINTA ...	SEXTA ...
31/07	SEGUNDA Arroz a moda braga (frango, legumes e muçarela); Salada de alface; Banana.	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE AGOSTO DE 2023

01/08 À 31/08/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/08 A 04/08		Arroz; Feijão; Pernil; Salada de alface; Banana.	Arroz; Feijão; Carne moída com cenoura; Salada de couve.	Polenta; Coxa e sobrecoxa e frango ao molho; Maçã.	Macarrão com carne moída; Salada de tomate.
07/08 A 11/08	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Carne de panela com batata doce; Salada de tomate; Banana.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de repolho.	Arroz pizza; Salada de alface; Maçã.	Arroz; Coxa e sobrecoxa ao molho com batata; Salada de pepino.	Macarrão ao alho e óleo com linguiça; Salada de repolho com tomate.
14/08 A 18/08	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Carne moída com mandioca; Salada tomate.	Arroz; Strogonoff de frango; Batata palha; Salada de alface; Banana.	Arroz; Feijão; Peixe à milanesa; Salada de couve.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de repolho.	Polenta com coxa e sobrecoxa de frango ao molho; Maçã.
21/08 A 25/08	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Salada de tomate.	Arroz Braga (frango, cenoura, ervilha, milho, azeitona e tomate); Salada de pepino; Banana.	Macarrão ao molho de sardinha; Salada de couve; Maçã.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com cebola; Salada de alface.	Sopa de legumes; Ponkan.
28/08 a 31/08	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Arroz; Feijão; Carne moída com batata; Salada de tomate.	Arroz temperado com carne moída e muçarela; Salada de alface; Banana.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de pepino.	Arroz; Carne em cubos ao molho com batata; Salada de repolho.	



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE SETEMBRO DE 2023

02/09 À 30/09/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/09 A 02/9					Polenta com coxa e sobrecoxa de frango; Salada de tomate; Ponkan.
04/09 A 08/09	SEGUNDA Arroz; Carne de panela com mandioca; Salada de tomate.	TERÇA Arroz; Pizza; Salada de alface; Banana.	QUARTA Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Ponkan.	QUINTA Feriado!	SEXTA Ponto facultativo
11/09 A 15/09	SEGUNDA Arroz; Carne moída com batata; Salada de tomate.	TERÇA Arroz; Feijão; Carne de panela com cenoura; Salada de alface; Banana.	QUARTA Arroz; Strogonoff de frango; Batata palha; Salada de couve.	QUINTA Arroz; Feijão; Peixe à milanesa; Salada de repolho; Ponkan.	SEXTA Macarrão ao alho e óleo com atum.
18/09 A 22/09	SEGUNDA Arroz temperado com coxa e sobrecoxa, milho, ervilha, azeitona, tomate; Salada de tomate.	TERÇA Arroz; Feijão; Bife em tiras acebolado; Salada de couve; Banana.	QUARTA Macarrão pizza (apresentado e muçarela); Salada de tomate; Goiaba.	QUINTA Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada de pepino.	SEXTA Sopa de legumes; Ponkan.
25/09 a 29/09	SEGUNDA Arroz; Feijão; Carne moída com mandioca; Salada de tomate.	TERÇA Arroz; Feijão; Peixe a milanesa; Salada de alface; Banana.	QUARTA Arroz; Feijão; Pernil; Salada de pepino.	QUINTA Macarrão alho e óleo com linguiça calabresa; Salada de couve; Goiaba.	SEXTA Arroz temperado com coxa e sobrecoxa, milho, ervilha, azeitona e tomate; Salada de repolho.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE OUTUBRO DE 2023

01/10 À 31/10/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
02/10 A 06/10	Arroz temperado com filé de frango; Salada de tomate.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de alface; Banana.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa com batata; Salada de repolho.	Sopa de macarrão com legumes e carne moída; Goiaba.	Macarrão com molho de tomate e carne moída; Salada de pepino.
09/10 A 13/10	Arroz; Feijão; Carne em cubos com mandioca; Salada de repolho.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de alface; Banana.	Macarrão alho e óleo com linguiça calabresa; Salada pepino.	Feriado!	Ponto facultativo
16/10 A 20/10	Arroz; Carne moída com chuchu; Salada tomate.	Arroz; Feijão; Filé de peixe à milanesa; Salada de alface; Banana.	Macarrão ao molho com atum; Salada de repolho.	Arroz; Stroganoff de carne; Batata palha; Salada de couve; Goiaba.	Arroz temperado com coxa e sobrecoxa; Muçarela; Salada de pepino.
23/10 A 27/10	Arroz; Carne em cubos com batata doce; Salada de repolho.	Arroz a moda pizzaiolo; Salada de alface; Banana.	Macarrão ao molho com bife em tiras; Salada de couve.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de pepino.	Sopa de macarrão com legumes e carne moída; Goiaba.
30/10 A 31/10	Arroz; Feijão; Carne moída com mandioca; Salada de tomate.	Arroz; Carne de panela com legumes; Salada de alface; Banana nanica.			



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE NOVEMBRO DE 2023

01/11 À 30/11/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/11 A 03/11			Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de repolho; Maçã.	Feriado!	Ponto facultativo
06/11 A 10/11	Arroz; Feijão; Carne de panela com ervilha e milho; Salada de alface; Banana nanica.	Galinhada (coxa, milho, ervilha e cenoura); Salada de tomate.	Arroz; Feijão; Carne moída refogada; Salada de repolho; Melancia.	Macarrão alho e óleo com linguiça; Salada de couve.	Arroz temperado; Carne moída; Salada de pepino com tomate; Manga.
13/11 A 17/11	Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Banana maçã.	Arroz; Feijão; Filé de peixe à milanesa; Salada de alface.	Feriado!	Arroz carreteiro (linguiça, carne cubos desfiada, tomate e cheiro verde); Salada de couve.	Polenta com coxa e sobrecoxa ao molho; Manga.
20/11 A 24/11	Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada de alface; Banana nanica.	Arroz a moda pizzaiolo; Salada de tomate; Laranja lima.	Sopa de legumes com carne; Manga.	Arroz; Feijão; Coxa e sobrecoxa ao molho com batata; Salada de repolho.	Macarrão com carne moída; Salada de couve.
27/11 A 30/11	Arroz; Feijão; Carne moída com batata doce; Salada de alface; Banana maçã.	Arroz; Feijão; Bife em tiras com tomate; Salada de couve.	Arroz; Feijão; Pernil; Salada de couve- flor.	Arroz; Strogonoff de frango; Batata palha; Pera.	



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS DE DEZEMBRO DE 2023

01/12 À 22/12/2023

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/12					Sopa de legumes, carne e macarrão; Maçã.
04/12 A 08/12	SEGUNDA Arroz; Feijão; Carne moída com legumes; Salada alface; Banana.	TERÇA Arroz; Feijão; Bife em tiras acebolado; Salada de tomate.	QUARTA Arroz temperado com linguíça; Carne em cubos; Salada de couve; Maçã.	QUINTA Polenta com carne moída; Manga.	SEXTA Macarrão com carne moída; Salada de repolho.
11/12 A 15/12	SEGUNDA Arroz temperado com peito de frango; Salada de alface; Banana.	TERÇA Arroz; Carne moída com legumes; Salada de tomate; Maçã.	QUARTA Arroz; Strogonoff de carne; Batata palha; Salada de repolho.	QUINTA Arroz temperado carne moída; Salada tomate com pepino; Manga.	SEXTA Sopa de legumes com carne moída e legumes; Laranja pera.
18/12 A 22/12	Arroz temperado com peito de frango e legumes; Salada de repolho; Banana.	Arroz; Feijão; Carne de panela com batata; Salada de alface.	Arroz; Feijão; Carne moída com legumes; Salada de tomate.	Sopa de legumes; Manga.	Férias!

A emissão de cardápio referente ao mês subsequente, deverá ser feita com antecedência de no mínimo 15 dias, assinado e carimbado pelo profissional Nutricionista responsável da CONTRATADA, para aprovação do responsável da CONTRATANTE.

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ
PREFEITO MUNICIPAL

ELSA REGINA SGARBI
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO

PAULA LIDIANA LINARES DO VALLE
NUTRICIONISTA MUNICIPAL



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO IV

1. TABELA DE “PER CAPITAS” UTILIZADAS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Alimentos crus	Unidade Medida	EMEF
Arroz	gramas	40
Carne bovina (almôndegas)	gramas	50
Carne bovina (cubos)	gramas	50
Carne bovina (iscas)	gramas	50
Carne bovina (em molho)	gramas	30
Carne moída bovina	gramas	50
Carne suína (cubos)	gramas	50
File de tilápia	gramas	50
Farinha de mandioca	gramas	5
Farinha de milho	gramas	5
Feijão	gramas	25
Folhas (refogada)	gramas	40
Folhas (salada)	gramas	30
Frango (cubos)	gramas	50
Frango (desfiado)	gramas	50
Frango (desfiado lanche)	gramas	40
Fubá (polenta)	gramas	20
Legumes (refogado)	gramas	30
Legumes (carne)	gramas	30
Legumes (salada)	gramas	35
Macarrão	gramas	40
Óleo	mililitros	2
Presunto	gramas	20
Queijo mussarela	gramas	20
Sal	gramas	2
Salsicha (cubos)	gramas	35

2. PORCIONAMENTO PADRÃO – ALIMENTOS PRONTOS PARA SERVIR

Produto	EMEF
Arroz	1 escumadeira nº 9 cheia
Macarrão	1 escumadeira nº 9 cheia
Feijão	1 concha nº 9 cheia
Carne	1 colher tipo arroz cheia
Ave	1 colher tipo arroz cheia
Carne moída ou similar	1 colher tipo arroz cheia
Carne para lanche	1 colher tipo arroz cheia
Salada de legumes	1 colher tipo arroz cheia



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

Salada folhas	1 colher tipo arroz cheia
Legumes refogados	1 colher tipo arroz cheia
Folhas refogadas	1 colher tipo arroz cheia
Suco natural	1 caneca padrão cheia
Doce cremoso	1 copo descartável 100 ml
Frutas	1 unidade ou 100 g
Doce individual	1 unidade

3. LISTA DE POSSÍVEIS SUBSTITUIÇÕES

1. Os produtos a serem utilizados pela Prestadora de Serviços, poderão ser substituídos de acordo com a necessidade da contratada, porém deverá ser previamente autorizada pela Responsável Técnica da Contratante.

1.1 SUBSTITUIÇÃO DE ARROZ:

- Arroz carreteiro;
- Arroz integral;
- Risoto de legumes

1.2 SUBSTITUIÇÃO DE MACARRÃO

- Macarrão à bolonhesa;
- Macarrão a pizzaiolo;
- Macarrão ao alho e óleo;
- Macarrão ao sugo;
- Polenta.

1.3 SUBSTITUIÇÃO DE LEGUMINOSAS

- Ervilha
- Feijoadinha
- Feijão carioca
- Feijão preto
- Lentilha
- Sopa de feijão

1.4 SUBSTITUIÇÃO DE GUARNIÇÃO

- Batata bolinha
- Batata gratinada
- Batata palha
- Batata soute
- Batata douradas
- Cenoura soute



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Couve refogada
- Creme de milho
- Cuscuz
- Farofa caseira
- Farofa rica
- Purê de batata
- Purê de mandioca

1.5 SUBSTITUIÇÃO DE SALADA

- Acelga
- Agrião
- Alface
- Batata
- Beterraba
- Brócolis
- Cenoura
- Chuchu
- Couve-flor
- Ervilha fresca
- Escarola
- Espinafre
- Pepino
- Rabanete
- Repolho
- Rúcula
- Tomate
- Vagem
- Molho de vinagrete

1.6 SUBSTITUIÇÃO DE SOBREMESA

1.6.1 FRUTAS

- Abacaxi
- Abacate
- Ameixa
- Banana
- Caqui
- Goiaba
- Kiwi
- Laranja
- Maça
- Mamão



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Manga
- Melancia
- Melão
- Mexerica
- Morango
- Pera
- Pêssego
- Salada de fruta
- Tangerina
- Uva

1.6.2 DOCE

- Arroz doce
- Brigadeirão
- Canjica
- Bombom
- Gelatina
- Gelatina colorida
- Picolé de fruta
- Pudim de leite em pó
- Sagu

1.7 SUBSTITUIÇÃO DE CARNE

- Carne em cubos
- Carne moída
- Carne em bife
- Pernil
- Kibe de forno
- Salsicha
- Ovo enriquecido
- Coxa e sob coxa de frango
- Peito de frango
- Almondegas

Tabatinga/SP, 30 de novembro de 2022.

PAULA L. L. DO VALLE
NUTRICIONISTA MUNICIPAL



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO V

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

I - BEBIDAS

1 SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO CONGELADO

1.1 Descrição do Objeto: Produto obtido a partir da extração da laranja a *Citrus sinensis*, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob congelamento.

1.2 Características do Produto

1.2.1 Gerais

- O suco de laranja integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas 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, parasitas e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.
- Lei Federal Nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto Nº 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I e V - parágrafo 2º, publicada no DOU, em 05/09/97.

1.2.2 Sensoriais:

- Aspecto: Líquido;
- Cor: amarela;
- Odor: próprio.
- Instrução Normativa Nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

1.2.3 Microbiológicas:

- Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/10/01, ANVISA/MS, Anexo I, gmpo 17, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

1.2.4 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 nº 1, de 07/01/2000, do MAA, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

1.2.5 Microscópicas:

- Ausência de elementos estranhos e de indícios de alterações;
- Lei Federal Nº 8918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto Nº 2.314 de 04/09/97,



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

Título I, Capítulo II, Seção III, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/97;

- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

1.2.6 Toxicológicas:

- Ausência de corantes artificiais;
- Lei Federal Nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicado no DOU, em 05/09/97.
- Ausência de conservantes.

II. CARNES E OVOS

1 CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA

OPÇÃO 1- CORTE ACÉM

OPÇÃO 2 - CORTE COXÃO DURO

OPÇÃO 3 - CORTE MÚSCULO

OPÇÃO 4 - ALMONDEGAS

1.1 Descrição do Objeto

- Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: músculo, paleta e acém;
- A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos);
- Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

1.2 Características do Produto

1.2.1 Gerais:

- Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e apo nevroses);
- A carne bovina, em peça congelada ou em cortes, deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

1.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;
- Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Odor: próprio;
- Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U., de 18/11/88, Seção I.

1.2.3 Microbiológicas:

- Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01,



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I em 10/01/01.

2 FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS)

2.1 Descrição do Objeto:

- Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.
- A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.

2.2 Características do Produto

2.2.1 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.

2.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

2.2.3 Microbiológicas

- 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.

3 CARNE SUINA EM CUBOS

3.1 Descrição do Objeto

3.1.1 Descrição: É um produto elaborado a partir de carne suína selecionada.

3.1.2 Descrição do Objeto: Carne suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatória, em peça, congelada e aparada.

A carne suína deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ; Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

3.2 Característica do Produto

3.2.1 Gerais:

Durante o processamento deverá ser realizada a paragem (eliminação dos excessos), deve



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substâncias contaminantes que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

3.2.3 Organolépticas:

- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;
- Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Odor: próprio

3.1.4 Microbiológicas:

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

4 PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS

4.1 Descrição do Objeto

- Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem presença de ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária;
- A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.

4.2 Características do Produto

4.2.1 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.

4.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

4.2.3 Microbiológicas:

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

5 OVO BRANCO DE GALINHA

5.1 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 inspeção de Produtos de Origem Animal-



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

RIISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.

5.2 Características do Produto

- O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RIISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/97 - CIPOA/MA.

5.2.1 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, conforme tabela:

Cor da casca	Classificação por Peso	Peso da Dúzia Mínimo	Peso Unitário	Classificação da qualidade
Branca	Tipo 3 (grande)	660 g	55 g	Classe A

- h) Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
 - 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);
 - Mumificação (ovo seco);
 - Podridão (vermelha, negra ou branca);
 - Presença de fungos externa ou internamente;
 - Cor, odor ou sabor anormais;
 - 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;
 - Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
 - Conttenham substâncias tóxicas.

5.2.2 Microbiológicas:

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



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

6 SALSICHA CONGELADA

6.1 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;
- 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.

6.2 Características do Produto

6.2.1 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 equinos, 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.

6.2.2 Características Sensoriais:

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

6.2.3 Físico-químicas:

- Amido: máximo 2,0% p/p;
- Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p;
- Umidade: máximo 65,0% p/p;
- Gordura: máximo 30,0% p/p;
- Proteína: mínimo 12,0% p/p;
- A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p;
- Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

6.2.4 Microbiológicas:

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



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

6.2.5 Microscópicas:

- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

6.2.6 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 n° 1004;
- Portaria n° 1004, de 1/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U em 22/03/99.

7 SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

7.1 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;
- 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.

7.2 Características do Produto

7.2.1 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.

7.2.2 Características Sensoriais:

- Textura: característica;
- Cor: característica;
- Odor: característico;
- Instrução Normativa n°.4, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção J, em 05/04/2000.

7.2.3 Físico-químicas:

- Amido: máximo 2,0% p/p;
- Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- Umidade: máximo 65,0% p/p;
- Gordura: máximo 30,0% p/p;
- Proteína: mínimo 12,0% p/p;
- Teor de cálcio em base seca: máximo de 0,6%;
- A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p;
- Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 42.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

7.2.4 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.

7.2.5 Microscópicas:

- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

7.2.6. 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.

8 APRESUNTADO PEÇA

8.1. Descrição do Objeto

- É produzido a partir da carne de suíno (retalhos), selecionada e de alta qualidade, desossada e desengordurada, injetado salmoura.
- 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.

8.1.1. Ingredientes:

- Carne mecanicamente separada de ave, Carne suína, Água, Carne de ave, 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 CONTER GLÚTEN.

8.1.2 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;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Peso da Embalagem: 2,0 g.

8.2. Microbiológicas:

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

9 MUSSARELA PEÇA

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou produto deve ter rotulo e estabelecido no ministério da Agricultura.

Deve ser entregue resfriado ou refrigerado e embalado a vácuo.

9.1 Características organolépticas:

- Aspecto: próprio
- Cor: próprio
- Sabor: próprio

9.2 Composição Obrigatória: leite pasteurizado

9.3 Composição opcional: cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio e coalho

9.4 Embalagem: primaria ou secundaria; Embalagem que serve a integridade e qualidade do produto

10 FILE DE PEIXE TILAPIA

10.1 Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou produto deve ter rotulo e estabelecido no ministério da Agricultura.

10.2 Deve ser entregue resfriado ou refrigerado e embalado a vácuo.

10.3 Características organolépticas:

- Aspecto: próprio, sem manchas ou hematomas;
- Cor: próprio, sem manchas ou hematomas;
- Odor: pescado fresco;
- Textura: firme e elástica;
- Firmeza Muscular: sem danos, normal sem alterações;
- Sabor: próprio.

III - AÇÚCAR E DOCES

1 AÇÚCAR

1.1 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.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

1.2 Classificação: O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

1.2.1 Açúcar cristal: contendo no mínimo: 99,3% de sacarose;

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

1.3 Características do Produto

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 Físico-Químicos:

- Sacarose: mínimo 99,0% p/p;

- Resíduo mineral l1xo, máximo 0,2% p/p;

- Cor "ICUMSA" (420 nm) máximo 80;

- Umidade: máximo 0,3% p/p;

- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/34, item 6 a, publicada no DOU., Seção 1, Parte I, em 24/7/78.

1.3.4 Microbiológicas:

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

1.3.5 Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas;

- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/34, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2. GELATINA EM PÓ:

2.1 Sabores: abacaxi, cereja, framboesa, limão, morango, pêssego, uva.

2.2 Característica Organolépticas:

- Aspecto: pó

- Cor: própria do sabor

- Odor: próprio

- Sabor: próprio

2.3 Composição Obrigatória: gelatina em pó, açúcar e aromatizantes.

2.4 Composição opcional: aditivos permitidos pela legislação assim como corantes nos sabores específicos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto que deverão ser declarados no rotulo.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

2.5 Composição Isenta: Preferencialmente, deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS102)

2.6 Embalagem: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

3. PICOLÉ DE FRUTA:

3.1 Características gerais: são porções individuais de gelados comestíveis de várias composições, suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até o congelamento da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento. Os congelados comestíveis cuja denominação signifique ou de a entender que contem frutas ou produtos de frutas, deverão ter no mínimo 3% de fruta fresca, polpa, suco ou equivalente.

3.2 Característica organolépticas:

- Aspecto: característico do gelado comestível;
- Cor: característica
- Sabor: característico
- Odor: característico
- Textura: característica

3.4 Condições de Conservação: os gelados devem ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C.

3.5 Composição Obrigatória: polpas e ou sucos e ou pedaços de frutas e açúcares.

IV MARGARINA COM SAL

4.1 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.

4.2 Características do Produto

4.2.1 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 e Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto (opcional)

4.2.2 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 D.O.U., Seção I, em 08/09/97.

4.2.3 Físico-Químicos:

- Lipídios totais: máximo de 95%;
- Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97.

4.2.4 Microbiológicas:

- Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

4.2.5 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.

4.2.6 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.

V - FARINHAS

1 AMIDO DE MILHO

1.1 Descrição do Objeto: Produto amiláceo extraído do milho (*Zea may's, I*).

1.2 Características do Produto

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

1.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: pó fino;
- Cor: branca;
- Odor próprio;
- Sabor: próprio.

1.2.3 Físico-Químicos:

- 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 D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

1.2.4 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.

1.2.5 Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas;
- Resolução 12/78 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte 1,



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

em 24/7/78.

2 FARINHA DE MANDIOCA

2.1 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.

2.2 Características do Produto

2.2.1 Gerais

- O produto deverá obedecer a Portaria nº 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.

2.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: característico;
- Cor: própria;
- Odor: próprio.

2.2.3 Físico-Químicos:

- Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p;
- Acidez miliequivalentes 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.

2.2.4 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.

2.2.5 Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas;
- Resolução 12/78, da CNNP A/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 nº 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.

3 FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

3.1 Descrição do Objeto



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- 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.

3.2 Características do Produto

3.2.1 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.

3.2.2 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 n° 354 de 18/7/96 - SVS/MS art. 1º item 5.2, publicada no D.O.U., Seção I em 22/07/96.

3.2.3 Físico-químicas:

- Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca. Máximo de 50mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha;
- Proteína (N x 5,7), na base 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 mesh), deverá permitir a passagem de 98% do produto através da peneira;
- Portaria n° 354 de 18/07/96 - SVS/MS, art. 1º, itens 4 1.2 e 5.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 22/07/96.

3.2.4 Microbiológicas:

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

3.2.5 Microscópicas:

- Fragmentos insetos de no máximo de 75 (setenta e cinco) em 50g;
- 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.

4 FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO

4.1 Descrição do Produto

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



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

4.2 Características do Produto

4.2.1 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 CNNPA/MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I em 24/7/78.

4.2.2 Organolépticas:

- Aspecto pó fino ou granulado;
- Cor: própria;
- Odor e Sabor: próprios.

4.2.3 Físico-químicos:

- 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 CNNPA/MS, NTE 12/18, item 6, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

4.2.4 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.

4.2.5 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.

4.2.6 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.

VI - FRUTAS

1 FRUTAS DIVERSAS

1.1 Descrição do Objeto: Frutas diversas, destinadas ao consumo “in natura”, com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim.

1.2 Características do Produto

1.2.1 Gerais

- As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs; o produto deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Serem frescas;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- 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;
- Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade, para fins comerciais;
- 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;
- Estarem isentas de:
 - a) substâncias terrosas;
 - b) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa;
 - c) parasitos, 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.

VII – HORTALIÇAS

1 HORTALIÇAS

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

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

1.3 Classificação:

- As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:
 - a) Extra - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.
 - b) De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

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 de conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

1.4 Características Gerais

- As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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;

1.5 Características Microbiológicas:

- Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/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 tóxicoinfecções alimentares.

1.6 Características Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

1.7 Rotulagem:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

2 FRUTOS DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA

2.1 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*1);
- 5) Chuchu (*Sechium edule Schwartz*);
- 6) Moranga seca (*Curcubita máxima*);
- 7) Pepino comum (*curcubina sativus L*);
- 8) Pimentão verde (*capsicum annuum*);
- 9) Quiabo liso (*abelmoscus esculentus (L) Moench*);
- 10) Milho verde (*zea Mays L*);
- 11) Tomate (*Lycopersicon esculentum Mill*);
- 12) Feijão vagem (*phascolus vulgaris L*);
- 13) jiló (*solanum gilo*);
- 14) Maxixe (*Cucumis anguria*);

B) HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:

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

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

- Considera-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 da embalagem;
- 2) Acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza.

C) MANDIOCA



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- A mandioca deverá ser graúda.

2.2 Características do Produto

2.2.1 Gerais

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

- 1) Serem frescas e sãs;
- 2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- 3) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento- CAS;
- 4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- 5) Estarem isentas de:
 - a) Substâncias terrosa, exceto a mandioca;
 - b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos 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 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.

3 VERDURAS

- ### 3.1 Descrição do Objeto:
- Verduras é a parte geral e verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

3.2 Características do produto

3.2.1 Gerais

- As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) Serem frescas e sãs;
- 2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- 3) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimento e Suprimento - CAS;
- 4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- 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.

4 SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)

4.1 Descrição do Objeto: Produto preparado com ervilha sem grãos, cenoura e batata em cubos, cozidos a vapor e esterilizados, e embalados.

4.2 Características do Produto

4.2.1 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.

4.2.2 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.

4.2.3 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.

4.2.4 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



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

4.2.5 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 C'.N.NPA./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.

4.2.6 Toxicológicas:

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

VIII - ARROZ / FEIJÃO/ MACARRÃO

1 ARROZ TIPO I

1.1 Descrição do Objeto: Grãos de arroz "*in natura*", provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, de procedência nacional.

1.2 Características do Produto

1.2.1 Gerais

- O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nº 80 de 10/04/92, nº 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 à saúde.

1.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: grãos;
- Cor: característica;
- Odor: característico;
- Sabor: característico.

1.2.3 Físico-Químicas:

- Umidade: máximo de 14,0 % em peso;
- Portaria n 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura, item 4, subitem 4.5.1.2.

1.2.4 Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas;
- Resolução 12/78, da CNNPA, NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

1.2.5 Toxicológicas:

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados;
- Portaria nº 329, M.A., de 02/09/85.

2 FEIJAO - TIPO I

2.1 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.

2.2 Características do produto

2.2.1 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 nº 08 de 19/08/87, e nº 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: grãos;
- Cor: característica da espécie;
- Odor: próprio.

2.2.3 Físico-Químicas:

- Umidade: máximo 15% em peso;
- Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A, item 4.4, subitem 4.4.1.

2.2.4 Microscópicas:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas;
- Resolução 12/78, da CNNPA/NTE 12/3, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

2.2.5 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.

3 MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS, PARA MACARRONADA (Tipo Parafuso, Penne, Espaguete)

3.1 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.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

3.2 Características do Produto

3.2.1 Gerais

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

3.2.2 Organolépticas:

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

3.2.3 Físico-Químicas:

- Umidade e substâncias voláteis a 105°C máximo de 13% p/p;
- Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p;
- Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p;
- Teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa: mínimo de 0,45;
- Resolução RDC n.93, de 31/10/2000, ANVISA/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.

3.2.4 Microbiológicas:

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

3.2.5 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.

3.2.6 Toxicológicas:

- Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4. L.3 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVISA/MS, publicada em 09/08/99.

4 MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS, PARA SOPA (Tipo: alfabeto, conchinha, ave maria, padre nosso)

4.1 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.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

4.2 Características do Produto

4.2.1 Gerais

- O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. a macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa.

4.2.2 Organolépticas:

- Aspecto: característico;
- Cor: característica;
- Odor: característico;
- Resolução RDC 11°.93, de 31/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U. - Seção 1, em 01/11/2001.

4.2.3 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 nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.2, subitens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1, 4.2.2.3 e 4.2.2.2.5\ publicada no D.O.U. - Seção I, em 01/11/2000.

4.2.4 Microbiológicas:

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

4.2.5 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.

4.2.6 Toxicológicas:

- Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.3 do Anexo da Resolução Nº 385 de 05.08.99, ANVISA/MS, publicada em 09/08/99.

IX - TEMPEROS

1 ALHO E CEBOLA

1.1 Descrição do Objeto



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- Alho e Cebola no estado "in natura", conforme especificação abaixo:
- OBJETO CLASSIFICAÇÃO EMBALAGENS
- Alho Classe 5/6 - Tipo extra Caixa de 10 (dez) kg
- Cebola Da Safra * Saco de 20 (vinte) kg
- (*) Tamanho grande

1.2 Características

1.2.1 Características Gerais

1.2.1.1 O alho deverá estar de acordo com a Portaria 11º 264 de 25/4/89, do Ministério da Agricultura;

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

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

a) Aparência frescas; 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 - Danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação;
- 2 - Terra aderente;
- 3 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 4 - Parasitos e larvas;
- 5 - Umidade externa anormal;
- 6 - Resíduos de defensivos agrícolas;
- 7 - Odor e sabor estranhos;
- 8 - Enfermidades.

b) Cor: uniforme, típica da espécie;

c) Odor: típico da espécie;

d) Sabor: típico da espécie;

e) Tamanho: grande.

2 EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

2.1 **Descrição do Objeto:** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicon esculentum*, por processo tecnológico adequado.

2.2 Características do Produto

2.2.1 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.

2.2.2 Organolépticas:

- Aparência: massa mole;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

- Cor: vermelha;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio;
- Resolução 12/78 da CNNPA/NTE 12/15, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.2.3 Físico-Químicas,

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

2.2.4 Microbiológicas:

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

2.2.5 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.

2.2.6 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.

3 ÓLEO DE SOJA REFINADO

3.1 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)

3.2 Características do Produto

3.2.1 Gerais

- O produto deverá estar de acordo com a Resolução N°. 482 de 23/09/199, da ANVISA/MS, publicada no D.O.U., 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.

3.2.2 Sensoriais:

- Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25°C;
- Cor: característica;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Odor: característico;
- Resolução no. 482 de 23/09/99, ANVISA/MS, Anexo 7, item 2.2.1, publicada em 13/10/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

3.2.3 Físico-Químicos:

- Densidade relativa à 20C/20°C 0,919 - 0,925;
- Densidade relativa à 25C/25°C 0,916 - 0,922;
- Índice de Refração (nD 40): 1,466 - 1,470;
- Índice de Saponificação: 189 – 195;
- Acidez, g de ácido Oleico/1 00 g: máximo 0,3%;
- Índice de peróxido, meq/kg: máximo 10;
- Matéria volátil à 105 C g/l 00 g: máximo 0,2%;
- Resolução N° 482 de 23/09/99, ANVISA/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no DOU, em 13/1 0/99, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

3.2.4 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, publicada em 24/09/98.

4 PURÊ DE ALHO

4.1 Descrição do Objeto: Produto obtido a partir de alho natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado.

4.2 Características do Produto

4.2.1 Gerais

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

4.2.2 Organolépticas:

- Aparência: própria;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

4.2.3 Físico-Químicos:

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

4.2.4 Microbiológicas:

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

4.2.5 Microscópicas:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

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

5 PURÊ DE CEBOLA

5.1 Descrição do Objeto: Produto obtido a partir de cebola natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 85% de cebola e o máximo de 15% de sal refinado.

5.2 Características do Produto

5.2.1 Gerais

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

5.2.2 Organolépticas:

- Aparência: própria;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

5.2.3 Microbiológicas:

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

5.2.4 Microscópicas:

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

6 PURÊ DE TOMATE

6.1 Descrição do Objeto: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Lycopersicon esculentum*, por processo tecnológico adequado.

6.2 Características do Produto

6.2.1 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.

6.2.2 Organolépticas:

- Aparência: massa mole;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- 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.

6.2.3 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 no D.O.U., Seção I, Parte 1, em 24/7/78.

6.2.4 Microbiológicas:

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

6.2.5 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.

6.2.6 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.

7 SAL REFINADO DE MESA IODADO

7.1 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 anti-umectante e iodo.

7.2 Características do Produto

7.2.1 Gerais

- O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira n° 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira n° 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura;
- Decreto n° 75.697 de 06.05.1975, artigo 5° - parágrafo Único - publicado no D.O.U., Seção I - Parte I, em 07/05/75.

7.2.2 Organolépticas:

- Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado;
- Cor: branca;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Odor: inodoro;
- Sabor: característico (salino);
- Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - artigo 6º - parágrafo I, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 07/05/75.

7.2.3 Físico-químicos:

- Umidade - 0,200% PLP - (máximo);
- Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - 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.

7.2.4 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.

8 VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)

8.1 Descrição do Objeto: Produto resultante da fermentação acética do vinho.

8.2 Características do produto:

8.2.1 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 micro-organismos acidificantes;
- Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres.

8.2.2 Sensorial:

- Aspecto: líquido, límpido e sem depósito;
- Cor: de acordo com a matéria prima que lhe deu origem;
- Odor: característico;
- Portaria Nº 371 do Ministério da Agricultura, item 6, subitem 6.1, publicada no D.O.U., em 19/9/74.

8.2.3 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;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- Portaria Nº 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1.

8.2.4 Microscópicas:

- O fermentado acético deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais;

- Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U., em 19/9/74.

8.2.5 Toxicológicas:

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

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

PAULA L. L. DO VALLE
NUTRICIONISTA MUNICIPAL



ANEXO VI

PADRÕES DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1 CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO

1.1 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:** 3,0 mm (três milímetros);
- **Diâmetro:** 80,0 mm (oitenta milímetros) aproximadamente;
- **Resistência:** 130°C (cento e trinta graus centígrados);

2 COLHER DE MESA EM POLIPROPILENO

2.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** inquebrável, indeformável, atóxica, inodora;
- **Capacidade:** 10 ml, aproximadamente;
- **Cor:** azul escuro, opaca;
- **Espessura:** mínimo de 3mm (três milímetros);
- **Resistência:** 100°C (cem graus centígrados);
- **Comprimento:** 16 cm (dezesesseis centímetros), aproximadamente.

3 PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO

3.1 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).

4 TIGELAS EM POLIPROPILENO

4.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba;
- **Capacidade:** 350 ml (trezentos e cinquenta mililitros);
- **Cor:** azul escuro;
- **Formato:** cilíndrico redondo;
- **Espessura:** mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio);



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- **Diâmetro:** 112,0 mm (cento e doze milímetros) aproximadamente;
- **Resistência:** 100°C (cem graus centígrados).

5 CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 34

5.1 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).

6 CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 45

6.1 Especificações Técnicas:

- **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).

7 CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

7.1 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.

8 CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 36

8.1 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).

9 CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 40

9.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** tipo hotel, nº 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco;
- **Capacidade:** 45 litros, aproximadamente;
- **Espessura:** mínimo de 3 mm (três milímetros);
- **Diâmetro:** 40 cm (quarenta centímetros).

10 CANECA DE ALUMÍNIO



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

10.1 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).

11 COLHER DE MESA EM INOX

11.1 Especificações Técnicas:

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

12 CONCHA EM ALUMÍNIO Nº 10

12.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** concha de alumínio reforçado nº 10;
- **Capacidade:** 200 ml (duzentos mililitros);
- **Diâmetro:** 10 cm (dez centímetros);
- **Comprimento do cabo:** de 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros).

13 ESCUMADEIRA DE ALUMÍNIO Nº 11

13.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** escumadeira de alumínio reforçado nº 11;
- **Diâmetro:** 11 cm (onze centímetros);
- **Comprimento do cabo:** de 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros).

14 PASSADOR DE MACARRÃO Nº 60

14.1 Especificações Técnicas:

- **Descrição:** tipo tacho furado, com pé, com orla e alças, em alumínio fosco, nº 60;
- **Capacidade:** 38 litros, aproximadamente;
- **Diâmetro:** 60 cm (sessenta centímetros).

Tabatinga/SP, 30 de novembro de 2022.

PAULA L. L. DO VALLE
NUTRICIONISTA MUNICIPAL



ANEXO VII

MODELO DO TERMO DE VISITA TÉCNICA

DECLARO, para atender às exigências do Edital do Pregão Presencial nº 071/2022 – Processo nº 158/2022, que a empresa _____, com sede à Rua/Avenida _____, procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, na unidade educacional _____, constante do Anexo II do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres.

_____, ____ de _____ de _____
(Cidade)

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

PELA DIRETORIA DE CADA UNIDADE:

ASSINATURA: _____

(Carimbo)

OBS: As proponentes deverão providenciar um atestado para cada Unidade Educacional assinado pelo (a) Diretor (a), para inclusão no ENVELOPE "HABILITAÇÃO".



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

_____ (razão social na empresa)

CNPJ Nº: _____ com sede na _____
(nº de inscrição)

_____ (endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, e no subitem 9.1.1 do mesmo Edital, e para os fins do Pregão nº 071/2022, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão em epígrafe.

Local e Data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do responsável pela empresa _____

Nome ou carimbo: _____

Cargo ou carimbo: _____

OBS.: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

ANEXO IX

PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTO

1. O custo estimado foi calculado com base nos preços praticados no mercado em novembro de 2022:

Item	Quant.	Descrição	V. Unitário	V. Total
01*	338.000	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais pelo período de 200 dias letivos.		
Valor Total			1.828.580,00	

Valor Total Estimado: R\$ 1.828.580,00 (um milhão e oitocentos e vinte e oito mil e quinhentos e oitenta reais)

* Deverão ser observados os dados do Termo de referência (Anexo I).

Tabatinga, 30 de novembro de 2022.

EDUARDO PONQUIO MARTINEZ
PREFEITO MUNICIPAL

ELSA REGINA SGARBI
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO

ITAMAR SILVEIRA JÚNIOR
DEPTO COMPRAS



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO X

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

_____ (Razão Social da Empresa) _____,
CNPJ Nº: _____ com sede na _____,
_____ (endereço completo) _____,

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão nº 071/2022, a empresa acima qualificada, vem apresentar a seguinte proposta de preços:

Item	Quant.	Descrição	V. Unitário	V. Total
01*	338.000	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais pelo período de 200 dias letivos.		
Valor Total				

*Deverão ser observados os dados do Termo de referência (Anexo I).

Preços completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante desta proposta.

Prazo de validade da proposta: _____ não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da data de apresentação da proposta.

Prazo e Local de entrega: nas referidas unidades educacionais, conforme especificações constantes do Edital.

Condições de pagamento: em **até 28 (vinte e oito) dias** contados a partir da entrega do item, juntamente com a apresentação da documentação fiscal, devidamente recebido pelo funcionário responsável da Prefeitura Municipal de Tabatinga/SP. Caso a documentação fiscal apresente algum erro no seu preenchimento ou esteja em desacordo com as condições estabelecidas neste Edital, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente uma nova documentação fiscal, sendo que o prazo para pagamento será contado a partir da reapresentação da Nota Fiscal.

Para fins de envio de documentação fiscal (Nota Fiscal/Fatura), além da via que acompanhará o produto/serviço, será considerado também o e-mail notafiscal@tabatinga.sp.gov.br, juntamente com o arquivo XML da referida nota, a fim de que se evite possíveis extravios.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

Nº da conta corrente: _____

Banco(cód): _____

Agência(cód): _____

Telefone/fax/e-mail para contatos: _____

Responsável pela assinatura do Contrato:

Nome: _____

RG: _____ / CPF: _____

Endereço completo com CEP: _____

Data nascimento: ____/____/____

e-mail: _____ / Fone: (____) _____

Responsável (Preposto) para representar a empresa durante toda a execução dos serviços:

Nome: _____

RG: _____ / CPF: _____

Fone: (xxx) _____

E-mail oficial para envios de documentos: _____

DECLARAMOS QUE O(S) OBJETO(S) OFERTADO(S) POR NOSSA EMPRESA ATENDE(M), RIGOROSAMENTE, AS CARACTERÍSTICAS NECESSÁRIAS ARROLADAS NO OBJETO DA LICITAÇÃO.

Local e data _____

Assinatura do responsável pela Empresa _____

Nome ou carimbo: _____

Cargo ou carimbo: _____



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE A HABILITAÇÃO E QUE NÃO EMPREGA MENOR

_____ (razão social na empresa)

CNPJ Nº: _____ com sede na _____
(nº de inscrição)

_____ (endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão nº 071/2022,
DECLARA:

- expressamente que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação da ora Declarante no presente procedimento licitatório; e
- para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz (). (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do responsável pela empresa _____

Nome completo ou carimbo: _____

Cargo ou carimbo: _____

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) _____ portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para os fins do Pregão nº 071/2022, que é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, cujo termo declaro conhecer na íntegra, e está apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no certame em epígrafe

Local e Data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do responsável pela empresa _____

Nome completo ou carimbo: _____

Cargo ou carimbo: _____

OBS.:- Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, fora de qualquer envelope.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

ANEXO XIII

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A _____ empresa
com _____ sede na

CNPJ nº _____, representada
pelo (a) Sr.(a) _____, CREDENCIA o(a) Sr.(a)
_____,
portador(a) do RG nº _____ e CPF
nº _____, para representá-la perante a PREFEITURA
MUNICIPAL DE TABATINGA na licitação realizada na modalidade Pregão sob nº
071/2022, do tipo menor preço unitário, podendo formular lances verbais e praticar todos os
atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos, em todas as fases do
referido certame licitatório.

NOME: _____

RG.: _____

CARGO: _____

**OBS.:- Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, fora de qualquer envelope.
OBS.:- Credenciar-se conforme o item 08 do instrumento convocatório.**



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

ANEXO XIV

INSERÇÃO DE DADOS PARA PRESTAÇÃO DE CONTAS AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

AO MUNICÍPIO DE TABATINGA/SP

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2022

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Sócios: Nome: _____ CPF: _____ RG: _____ Endereço Completo: _____
Nome: _____ CPF: _____ RG: _____ Endereço Completo: _____

Administrador: Nome: _____ CPF: _____ RG: _____ Endereço Completo: _____

E-mail Institucional: _____

E-mail Pessoal: _____

Os dados supramencionados, serão inseridos no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, a título de prestação de contas, conforme estabelecido no art. 70 parágrafo único da Constituição Federal de 1988, bem como, em conformidade com a Lei de Transparência, Lei nº 12.527/11.

Local e Data: _____, ____ de _____ de _____.

(Nome e Assinatura do Responsável)

OBS: Esta declaração poderá ser entregue a Pregoeira, FORA DOS ENVELOPES.



ANEXO XV

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

(enviar pelo e-mail licitacao@tabatinga.sp.gov.br)

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 071/2022

PROCESSO n° 158/2022

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais.

Denominação:

CNPJ n°:

Endereço:

Cidade/Estado: Telefone

(com DDD): e-mail:

Obtivemos, através do acesso à página www.tabatinga.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local:

Data: __ de _____ de _____.

Nome:

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Divisão de Licitações.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura de Tabatinga/SP da comunicação, por meio de 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 referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

ANEXO XVI

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TABATINGA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXX, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO PREGÃO Nº 071/2022 – PROCESSO Nº 158/2022, NA FORMA ABAIXO.

VALOR DO CONTRATO: R\$(.....).

Pelo presente instrumento de Contrato que, entre si, celebram, de um lado, o **MUNICÍPIO DE TABATINGA/SP**, na pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Dario Rodrigues Louzada, nº 338, Centro, devidamente inscrito no CNPJ. sob o nº 71.989.685/0001-99, de ora em diante denominado **CONTRATANTE**, representado pelo Prefeito Municipal, o Exmo. Sr., portador do RG. nº SSP-SP e CPF. nº e, de outro lado, a Empresa, devidamente inscrita no CNPJ. sob o nº 99.999.999/9999-99 e Inscrição Estadual nº 999.999.999.999-999, com sede na Rua, Fone: (...), neste ato legalmente representada pelo Sr., portador do RG. nº 99.999.999-9 e do CPF. nº 999.999.999-99, de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e convencionado, por este instrumento e na melhor forma do direito, o que se contém nas cláusulas e condições a seguir, que mutuamente aceitam e outorgam:

Gestor do Contrato: Fica nomeado **Gestor** do Contrato o Sr., **Diretor de**, e **Fiscal** do Contrato o Sr., responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do contrato, para fins do disposto no Art. 67º, e parágrafos, da Lei Federal 8.666/93, em sua redação atual, que deverá atestar o recebimento do material, para viabilizar o encaminhamento das Notas Fiscais, para as providências de pagamento.

Responsável (Preposto) para representar a empresa durante toda a execução dos serviços, para fins do disposto no Art. 68, da Lei Federal 8.666/93: Nome:

RG: _____ / CPF: _____

Fone: (____) _____

E-mail oficial para envios de documentos: _____

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO



PREFEITURA DE TABATINGA/SP

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis

1.1 Objeto desta licitação é a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, serviços, supervisão e treinamento, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais.**

Item	Quant.	Descrição	V. Unitário	V. Total
01	338.000	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, com vistas a atender ao Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais Municipais pelo período de 200 dias letivos.	R\$	R\$
Valor Total			R\$	

CLÁUSULA SEGUNDA: REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços, objetos do contrato, na forma e prazos descritos no Anexo I (Termo de Referência) do Referido Edital.

2.2 As despesas decorrentes da instalação e montagem dos equipamentos serão de total responsabilidade da Contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA: PREÇO E PAGAMENTO

3.1 Pela aquisição do objeto do presente contrato, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total de **R\$** (.....).

3.2 O pagamento se dará em **até 28 (vinte e oito) dias** contados a partir da realização dos serviços, juntamente com a apresentação da documentação fiscal, devidamente recebida pelo funcionário responsável desta Prefeitura. Caso a documentação fiscal apresente algum erro no seu preenchimento ou esteja em desacordo com as condições estabelecidas neste Edital, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente uma nova documentação fiscal, sendo que o prazo para pagamento será contado a partir da reapresentação da Nota Fiscal.

a) Para fins de envio de documentação fiscal (Nota Fiscal/Fatura), além da via que acompanhará o produto/serviço, deve-se considerar também o e-mail notafiscal@tabatinga.sp.gov.br juntamente com o arquivo XML da referida nota, a fim de que se evite possível extravio.

b) Durante a execução dos serviços a Contratada deverá apresentar mensalmente, junto da Nota Fiscal, os seguintes documentos:

* RET - Relação de Tomador / Obra;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- * RE - Relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP nas modalidades: Recolhimento ao FGTS e Declaração à Previdência (tomador: MUNICÍPIO DE TABATINGA);
- * Guias GPS, GRF, DARF e respectivos comprovantes de pagamento;
- * Comprovante de declaração das contribuições a recolher à Previdência Social e outras entidades e Fundos por FPAS Empresas. (RUBRICA);
- * E-Social / REINF;
- * Emissão de nota fiscal deve ser separada entre MATERIAL e SERVIÇO, para prestar corretas informações ao REINF;
- * Notas fiscais de serviços que forem obrigadas a informar no REINF deve ser emitida apenas durante o período de 01 a 20 de cada mês, devido ao prazo REINF.
- * Holerite (assinado e datado) ou Comprovante de pagamento do salário do funcionário;
- * Certidão Negativa de Débito (Trabalhista, Previdenciário, FGTS);
- * Novas contratações: Cópia do Registro de Contrato de Trabalho;
- * Rescisão: o TRCT - Termo de Rescisão assinado e respectivo comprovante de pagamento.
- * Ficha de Entregas de EPI - (Equipamento de Proteção Individual);
- * Diário de Obra, se for o caso.
- * OBRAS: apresentar número de registro CNO- CERTIDÃO NEGATIVA DE OBRA.

c) A não apresentação dos documentos acima mencionados, impossibilitará a execução dos pagamentos da Nota Fiscal apresentada do respectivo mês.

CLÁUSULA QUARTA: DOTAÇÃO DAS DESPESAS

4.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações, suplementadas se necessário:

- **Natureza da Despesa: CE 3.3.90.39.00 - Serviços Terceiros PJ.**
- **Fonte de Recurso: Próprio (01) e Federal (05).**

Unidade Orçamentária	Funcional Programática
02 04 03 EDUCAÇÃO BÁSICA	12 306 0105 2116 0000 FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 Das Obrigações da CONTRATANTE:

5.1.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATANTE:

- I) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato;
- II) Prestar aos funcionários da CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

- III) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato;
- IV) Atestar notas fiscais / faturas e efetuar os pagamentos à CONTRATADA;
- V) Aplicar as sanções administrativas contratuais;
- VI) Rejeitar, no todo ou em parte, as entregas do objeto que a empresa vencedora realizar fora das especificações do Edital.

5.2 Das Obrigações da CONTRATADA:

5.2.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATADA:

- I) Emitir nota fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados;
- II) Cumprir rigorosamente o contrato, observando-se os prazos estabelecidos no edital e seus Anexos;
- III) Encaminhar a Nota Fiscal ao Departamento de Compras/Nota Fiscal e posterior encaminhamento a Contabilidade / Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- IV) Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal de Tabatinga, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- V) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura Municipal de Tabatinga;
- VI) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura Municipal de Tabatinga.
- VII) Responder civil, criminal e administrativamente, pelos prejuízos que, em razão da execução do contrato, causar à Contratante ou a terceiros em geral.
- VIII) A contratada deverá comunicar a Responsável Técnica da contratante, imediatamente, por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução do serviço.
- IX) A contratada deverá ser responsável pela qualidade dos alimentos e do fornecimento, responsabilizando-se, inclusive, na suspensão do fornecimento destes quando houver suspeita sobre a qualidade sanitária.
- X) Na ocorrência da situação acima, a contratada deverá reparar ou substituir, as suas expensas, no total ou em partes, a alimentação fornecida em que se verificarem defeitos ou incorreções.

CLÁUSULA SEXTA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1 O atraso injustificado na execução do contrato ou seu descumprimento, a Contratada sofrerá sanção com as seguintes multas:

6.1.1 Nos casos de compras e serviços:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

a) multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, em dobro nas reincidências, por atraso injustificado na entrega, de cada pedido ou etapa, bem como na substituição, quando o material, gênero ou equipamento apresentar vício, defeito ou imperfeição, reparação dos serviços, ainda que recebido definitivamente o objeto da prestação, incidente sobre o valor correspondente à parcela, etapa, ou pedido único em atraso;

b) multa de 5% (cinco por cento) por descumprimento de qualquer cláusula contratual durante a execução do contrato, incidente sobre o valor correspondente à parcela, etapa, ou pedido único, em que ocorreu o fato.

6.2 A rescisão contratual, com base no artigo 78, incisos I a XI, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, importará nas seguintes multas, independentemente do dever de indenizar a Administração ou terceiros:

a) multa de 20% (vinte por cento) do valor contratado, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela não cumprida, quando não for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar ou declaração de inidoneidade;

b) multa de 50% (cinquenta por cento) do valor do contrato, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela não cumprida, quando for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar ou declaração de inidoneidade.

6.3 As sanções previstas nos subitens 19.1.1, letras "a" e "b", poderão ser aplicadas sem prejuízo da sanção de advertência prevista no artigo 87, inciso I, da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993.

6.4 A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no edital, importará na aplicação de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da sanção administrativa de impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 02 (dois) anos, quando a recusa trouxer prejuízo para execução de atendimento nas áreas de saúde, educação e serviço social.

6.5 Aos licitantes que praticarem atos previstos no artigo 88, da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993, serão aplicadas as seguintes sanções:

I. - impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos, quando a infração não importar também ilícito penal, mas descumprimento de regulamentos que venham causar prejuízo;

II. - declaração de inidoneidade, quando a infração importar em ilícito penal.



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

6.6 Para efeito do previsto no artigo 7º, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, serão aplicadas as seguintes sanções, independentemente das multas estabelecidas:

I. - impedimento de contratar com a Administração por 01 (um) ano àquele que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar o contrato ou não manter a proposta;

II. - impedimento de contratar por 02 (dois) anos àquele que cometer fraude fiscal quanto aos documentos desta natureza utilizado para habilitar-se nas licitações, omitir o real enquadramento da empresa ou falhar na execução do contrato;

III. - impedimento de contratar com a Administração àquele que fraudar na execução do contrato ou comportar-se de modo inidôneo frente aos objetivos da licitação, por 05 (cinco) anos.

6.7 A aplicação das penalidades capituladas nesta cláusula não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei nº 8.666/93.

6.8 Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD

7.1 Os licitantes e a Administração e o contratado na execução do contrato, independentemente de declaração, submetem-se aos comandos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, Lei 13.709/18, especialmente ao seguinte:

a) É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

b) Manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual e as normas de publicidade e transparência obrigatórias na Administração Pública;

c) Responsabilidade administrativa e judicial, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

d) O CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como:



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

número do CPF e do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação.

e) A LICITANTE/CONTRATADA, decorrente da participação no certame, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE necessários a execução do objeto contratado.

f) A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir a impactar e/ou afetar o CONTRATANTE, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

CLÁUSULA OITAVA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DO PRESENTE CONTRATO

8.1 Ficam fazendo parte integrante do presente contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos:

- a) Edital do Pregão nº 071/2022, vinculando-se, desta forma, aos termos estabelecidos na respectiva licitação;
- b) Proposta da CONTRATADA e demais documentos integrantes do referido certame.

CLÁUSULA NONA: VIGÊNCIA

9.1 Este contrato vigorará pelo prazo de **12 (Doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, não excedendo os limites estabelecidos na Lei que rege a Matéria.

9.2 No caso de prorrogação de contrato, os preços poderão ser reajustados a cada 12 meses, de acordo com a legislação em vigor, mediante termo aditivo e conforme planilha, a ser apresentada pela CONTRATADA e aprovada consensualmente.

CLÁUSULA DÉCIMA: FORO

10.1 Para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste contrato, fica eleito o foro da comarca de Ibitinga-SP, não obstante outro domicílio que a CONTRATADA venha a adotar, ao qual expressamente renuncia.

E, por assim, estarem justos, combinados e contratados, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições contidas nas cláusulas do presente contrato, bem como observar fielmente outras disposições legais e



PREFEITURA DE TABATINGA/SP
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



*Município de Interesse Turístico
Capital Nacional dos Bichos de Pelúcia
e Acessórios Infantis*

regulamentares sobre o assunto, firmando-o em **03 (três) vias** na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Tabatinga/SP, XX de XXXXXXXX de XXXX.