



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL DE PREGÃO

PREGÃO PRESENCIAL nº 17/2021

TIPO: MENOR PREÇO

Secretaria interessada: Secretaria de Educação

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DADOS DO INTERESSADO:

Empresa:

Endereço:

Telefone:E-mail:

Nome:

O adquirente, acima qualificado, que subscreve a presente, declara, por este e na melhor forma de direito, que CONFERIU E RETIROU, toda a documentação referente ao **Pregão Presencial nº 117/2021**, atestando que foram fornecidas todas as informações necessárias e suficientes para elaboração da proposta comercial, bem como dos documentos necessários para habilitação.

Visando a comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras e Licitações, pelo e-mail: licitacoes@itapevi.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura do Município de Itapevi da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à página <https://www.itapevi.sp.gov.br> para eventuais comunicações esclarecimentos ou impugnações disponibilizadas acerca do processo licitatório.

(LOCAL), de de 2021.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

PREGÃO PRESENCIAL nº 17/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo Administrativo SUPRI 449/2021

Data de Recebimento dos Envelopes: 04/11/2021 às 09:00

Data de Abertura dos Envelopes: 04/11/2021 às 09:00

A Prefeitura do Município de Itapevi, através da Secretaria de Educação, fará realizar na Sala de Licitações, no Departamento de Compras e Licitações, situada na Rua Agostinho Ferreira Campos, 675, 2º andar, Vila Nova Itapevi, Itapevi – SP, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO**, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme descrição do Anexo I, parte integrante deste instrumento.

A presente licitação é regida pela Lei 10.520 de 17 de Julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de Julho de 1993, e suas alterações posteriores, legislação estadual aplicável à espécie, por força do disposto no artigo 84 da Lei Orgânica do Município de Itapevi e, da Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006 e suas alterações posteriores e em especial, pelas normas e condições expressas neste edital.

As despesas serão suportadas com recursos classificados nas dotações orçamentárias nº

ÓRGÃO	U.O.	U.D.	FUNÇÃO	SUB-FUNÇÃO	PROGRAMA	AÇÃO	NATUREZA DESPESA	DESPESA	FONTE RECURSO	CÓDIGO APLICAÇÃO
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	491	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	492	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.39.41	493	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	834	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1094	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.39.41	1095	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1430	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1431	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	489	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	490	05	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	632	05	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	835	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	836	05	2810000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1087	05	2850000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1294	05	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1295	05	2800000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1340	05	2420000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1341	05	2430000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1342	05	2830000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	1874	95	2820000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1875	95	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1876	95	2810000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1877	95	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1878	95	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1879	95	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1880	95	2830000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1881	95	2430000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1882	95	2420000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1883	95	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1884	95	2850000

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

ANEXO I – Quantidade, descrição dos itens, Memorial Descritivo e Orçamento Estimado;

ANEXO II – Decréscimos mínimos por lance;

ANEXO III – Modelo de documento de credenciamento;

ANEXO IV – Modelo de habilitação prévia;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Modelo de declaração de que trata o artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal;

ANEXO VII – Modelo de declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Prefeitura;

ANEXO VIII – Modelo de declaração de que estão enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº123/2006;

ANEXO IX – Minuta de contrato;

ANEXO X – Modelo de Termo de Ciência e Notificação.

ANEXO XI – Dados complementares para assinatura de instrumento contratual ou ato jurídico análogo.

ANEXO XII – Modelo de Atestado de visita.

ANEXO XIII – Composição de Preços Unitários.

ANEXO XIV – Comunicado

Os interessados em obter cópia do Edital e respectivos anexos deverão fazê-lo gratuitamente na página da Internet <https://www.itapevi.sp.gov.br>.

Pedidos de esclarecimentos poderão ser encaminhados no e-mail – licitacoes@itapevi.sp.gov.br até o 2º (segundo) dia útil anterior à data de abertura da sessão do Pregão.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme especificações constantes no Anexo I, que é parte integrante deste Edital.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

2.1. O prazo de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a critério da administração, nos termos do artigo 57 da Lei 8.666/1993.

3. DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

3.1. Os preços deverão ser cotados contemplando todos os custos relativos ao fornecimento, tudo de acordo ao pleno atendimento do Anexo I, que é parte integrante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

do Edital. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, durante o período de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Ocorrendo a hipótese de prorrogação contratual, os valores contratados poderão ser reajustados, consoante dispõe o artigo 40, XI c.c. 65, II, "d", da Lei 8.666/1993; utilizando-se como índice o "IPC-FIPE - Alimentação", ou qualquer outro que venha a substituí-lo à época do ajuste;

3.2. Admitir-se-á, como forma de reajuste contratual, a repactuação desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar:

- a) Da data da proposta para (mão-de-obra e consectários), sendo efetuado somente com base em convenção, acordo coletivo de trabalho ou em decorrência de lei;
- b) Da data da proposta, para demais itens, sendo efetuada somente com base na variação do índice "IPC-FIPE - Alimentação" ocorrido entre a data de apresentação das propostas, (data base - 1º) e da concessão do reajuste.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar todos os interessados **do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação**, autorizadas na forma da lei, que preencherem as condições de habilitação constantes deste Edital.

4.2 Em atendimento ao previsto no artigo 37, caput, da Constituição Federal, para esta licitação, aplica-se o artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações impostas pela Lei Complementar nº 147/2014.

4.3 A visita técnica é **OBRIGATÓRIA**, em no mínimo 21 unidades conforme relação que consta no Anexo III, os interessados deverão visitar os locais de execução dos serviços até o dia anterior ao previsto para a entrega das propostas. A visita deverá ser agendada previamente junto à Secretaria de Educação, através do telefone (11) 4143-8400, ocasião em que será fornecido o Atestado de Visita em nome da empresa, indicando o responsável da licitante interessada em participar da Licitação, conforme modelo **ANEXO XII** deste edital.

4.4 Não será permitida a participação:

- a) De empresas estrangeiras que não funcionem no País;
- b) De interessados cuja falência tenha sido decretada, ou em processo de falência, liquidação ou recuperação judicial ou extrajudicial, exceção feita se cumpridas as condições exigidas no subitem 8.3.5, alínea "a.1";
- c) De consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- d) De servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do artigo 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/1993;
- e) Daqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com esta Prefeitura Municipal de Itapevi; ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam impedidos de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

5. DAS DATAS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E DATA DE ABERTURA DOS MESMOS

5.1. Os Envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO" deverão ser entregues impreterivelmente no dia **04 de Novembro de 2021, às 09:00**, Identificados, na Sala de Licitações, situada no 2º andar, da Prefeitura do Município de Itapevi, Rua Agostinho Ferreira Campos, nº 675, Vila Nova Itapevi- Itapevi-SP, onde serão protocolados.

5.2. A abertura dos envelopes se dará às **09:00**, do mesmo dia, no endereço acima indicado, na sala de licitações, em ato público.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E DE DOCUMENTAÇÃO

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

6.1. DO ENVELOPE 01 “PROPOSTA DE PREÇOS”

6.1.1. O envelope 01 deverá conter a Proposta de Preços propriamente dita, bem como os demais documentos exigidos neste edital, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI
ENVELOPE nº 01
PREGÃO PRESENCIAL nº 17/2021
“PROPOSTA DE PREÇOS”
PROPONENTE

6.2. DO ENVELOPE 02 “DOCUMENTAÇÃO”

6.2.1. O envelope 02 deverá conter a Documentação relativa à habilitação, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e regularidade fiscal e trabalhista, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI
ENVELOPE nº 02
PREGÃO PRESENCIAL nº 17/2021
“DOCUMENTAÇÃO”
PROPONENTE:

7. DO CREDENCIAMENTO PARA MANIFESTAÇÃO NAS SESSÕES

7.1. Para manifestação nas reuniões e para prática de atos relativos ao presente Pregão, especialmente para formulação de lances verbais, manifestação da intenção de recorrer e de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos a licitante deverá indicar um representante devidamente credenciado.

7.2. Para efeito de cumprimento do disposto no item 7.1, poderá ser indicado um representante legal da empresa devidamente credenciado através de documento hábil, conforme modelo constante no Anexo III.

7.3. Tratando-se de representante legal (sócio (a), proprietário (a), dirigente ou assemelhado), poderá ser apresentado cópia do instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

7.4. Tratando-se de Procurador, deverá ser apresentada cópia do instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no item. 7.3.

7.5. O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

7.6. O documento de identificação do representante legal e credenciamento (conforme Anexo III) deverão ser entregues ao Pregoeiro no momento da abertura da sessão da licitação, que será devidamente visado pela comissão e participantes.

7.7. O documento de credenciamento do representante legal será retido pelo Pregoeiro e juntado ao Processo Licitatório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- 7.8.** Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado.
- 7.9.** Iniciada a sessão e antes da abertura dos envelopes, o pregoeiro verificará o efetivo credenciamento dos representantes das licitantes que se fizerem presentes.
- 7.10.** Será indeferido o credenciamento sempre que não forem apresentados os documentos necessários à identificação do interessado ou demonstrada sua condição de representante legal da licitante, e dos poderes específicos para prática dos atos do Pregão, como dar lances, manifestar a intenção de recorrer, desistir e renunciar a esse direito.
- 7.11.** A inobservância dos termos deste item impedirá a licitante de formular lances verbais, manifestar a intenção de recorrer, de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos e de praticar demais atos no decorrer da sessão.
- 7.12.** Os interessados em acompanhar as sessões de abertura dos envelopes que não tenham sido credenciados, poderão fazê-lo desde que não interfiram, de modo algum, no bom andamento dos trabalhos.

8. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

8.1. Cada licitante deverá apresentar simultaneamente 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e indevassáveis, no endereço, data e hora estabelecido no preâmbulo deste edital, com as respectivas identificações, segundo item 6, contendo:

8.2. Do envelope nº 01 – Proposta de Preços:

8.2.1. O envelope nº 01 deverá conter a Proposta de Preços (Anexo V);

8.2.2. A Proposta de Preços deverá indicar os itens ofertados e o valor total da proposta, observando as exigências estabelecidas neste instrumento, o preço unitário e total de todos os itens.

8.2.3. A Proposta deverá ser apresentada em única via, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida em apenas uma face da folha, em linguagem clara e que não dificulte a exata compreensão de seu enunciado, e conterá:

8.2.3.1. Razão social, endereço, CNPJ, telefone e e-mail;

8.2.3.2. Especificação clara, completa e detalhada dos itens ofertados, conforme padrão definido no Anexo I.

8.2.3.3. O Preço unitário e total dos itens expressos por algarismos, com duas casas decimais inteiras após a vírgula e o total da proposta expressa em algarismos e por extenso;

8.2.3.3.1. O preço deve ser cotado em moeda nacional, em algarismo;

8.2.3.3.2. O preço ofertado deverá ser para pagamento em até 21 (vinte e um) dias.

8.2.3.3.3. A proponente deverá ofertar seu preço, computando todos os custos básicos, diretos e indiretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o preço ofertado.

8.2.3.4. O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes 01 – PROPOSTA DE PREÇOS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

8.2.3.5. Declaração da licitante de que, caso seja vencedora reúne condições de apresentar a documentação exigida no Memorial descritivo item 1.2.1 (produtos), em até **05 (cinco) dias úteis contados do encerramento da sessão.**

8.2.3.6. A licitante deverá apresentar junto à proposta comercial a Composição de preços unitários idêntica ao ANEXO XIII, contendo minimamente: sindicato representativo, quadro de pessoal, turno e produtividade, custo detalhado da mão de obra por função, memória de cálculo referente a descrição dos cargos, encargos trabalhistas, outros custos, investimentos e despesas administrativas e tributos e a não apresentação acarretará na desclassificação da proposta;

8.2.3.6.1. A Municipalidade reserva-se o direito de, caso necessário, contratar um perito trabalhista para análise da composição de custos unitários.

8.2.4. A licitante deverá anexar à proposta comercial os Dados complementares para assinatura de instrumento contratual ou ato jurídico análogo, conforme modelo constante do ANEXO X deste edital.

8.3. Do envelope nº 02 – Documentos de Habilitação:

8.3.1. O envelope nº 02 deverá conter a documentação relativa à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, em conformidade com o previsto a seguir:

8.3.2. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:

- a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato registro ou autorização para funcionamento, expedido por órgão competente, quando a atividade assim exigir.
- e)** Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Municipal (Anexo VII).
- f)** Declaração de cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e no artigo 27, inciso V da Lei 8.666/1993 (Anexo VI).

8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E OPERACIONAL

- a)** Registro ou Inscrição nas entidades profissionais competentes, neste caso no CRN Conselho Regional de Nutrição
- b)** Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade competente, no(s) qual (is) se indique(m) que a empresa já executou ou executa serviço semelhante ao objeto licitado, de **no (mínimo 50%) do objeto licitado**, nos termos da súmula 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, ou seja, 7.244.385 (sete milhões duzentos e quarenta e quatro mil trezentos e oitenta e cinco), de refeições conforme Anexo I do presente edital.

8.3.3.2. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

a) A capacitação técnico profissional, conforme disposto no inciso I, do parágrafo 1º, do artigo 30, da Lei Federal nº 8.666/1993, se dará mediante a comprovação da licitante possuir em seu quadro permanente, nos termos da Súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da presente licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.

b) As parcelas de maior relevância para o objeto desta licitação, para fins de atendimento do item anterior e que deverá constar do atestado, consiste no serviço de preparo e fornecimento de alimentação.

8.3.3.3. DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (Anexo XII) em no mínimo 21 (vinte e uma) unidades escolares, que sob as penas da lei e para os devidos fins, visitou e inspecionou os locais dos serviços objeto da presente licitação, objetivando o pleno conhecimento das condições locais para a prestação dos serviços objeto do certame.

8.3.4. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de **Contribuintes Municipal**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Prova de inscrição no Cadastro de **Contribuintes Estadual** relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de tributos mobiliários, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante;

e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias ou Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa emitida pela Procuradoria Geral do Estado, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante, ou declaração de isenção, ou de não incidência assinada por seu representante legal, sob as penas da lei;

f) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da **CRF – Certificado de Regularidade do FGTS**;

g) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos (ou positiva com efeitos de negativa), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (ou positiva com efeitos de negativa), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.

8.3.4.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida para efeito de **assinatura do instrumento contratual**.

8.3.4.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.3.4.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar da sessão pública em que for declarada a licitante vencedora**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.3.4.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.3.4.3. implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/2002.

8.3.5. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

a.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

b) Prova de que a Licitante possui, até a data da apresentação da documentação e proposta, Capital Social Integralizado ou Patrimônio Líquido, de no mínimo **R\$ 6.175.553,59 (seis milhões, cento e setenta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e três mil e cinquenta e nove reais)** que corresponde a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

c) Balanço patrimonial com os termos de abertura e encerramento do último exercício (ou Balanço de Abertura, caso a empresa esteja constituída há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso) e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta:

c1) Os demonstrativos deverão ser apresentados devidamente registrados na Junta Comercial ou órgão equivalente, ou através de publicação em diário oficial ou jornal de grande circulação;

d) A licitante deverá possuir, para fins de análise das condições financeiras, os seguintes índices:

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1,00$$

$$IEG = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} \leq 0,60$$

Sendo:

ILC = índice de liquidez corrente

ILG = índice de liquidez geral

IEG = índice de endividamento geral

Justifica-se a exigência com amparo no artigo 31, parágrafos 2º e 3º da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, além de oferecer segurança quanto a execução contratual, uma vez que fica demonstrada a "Saúde financeira" da futura contratada, permitindo à Contratante verificar a necessária correlação entre o tamanho da licitação e a capacidade de execução contratual.

Trata-se de serviço essencial, inadmissível de interrupção, haja vista, a necessidade diária de oferecimento de refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, kit lanche e o que mais for necessário) que abrigam milhares de crianças.

8.4. Disposições Gerais sobre a Documentação de Habilitação:

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

8.4.1. Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

8.4.2 TODOS OS DOCUMENTOS DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA APRESENTADOS PARA HABILITAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM NOME DA LICITANTE, COM O NÚMERO DO CNPJ E RESPECTIVO ENDEREÇO, DEVENDO SER OBSERVADO O SEGUINTE:

a) se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;

b) se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da **matriz**;

c) se a licitante for a **matriz** e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a **filial**, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da **matriz** e da **filial**, simultaneamente.

8.4.3. O não atendimento de qualquer exigência ou condição do subitem 8.3 implicará na **inabilitação da licitante**.

8.4.4. Não serão aceitos neste procedimento licitatório "protocolos de entrega" ou "solicitação de documentos", em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

8.4.5. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8.5. Se algum documento apresentar **falha não sanável na sessão**, acarretará a inabilitação da proponente.

8.6. O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio poderá diligenciar, efetuando consulta direta nos "sites" dos órgãos expedidores na Internet, para verificação de veracidade dos documentos ora obtidos.

9. DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO

9.1. Os procedimentos a serem adotados para a realização do Pregão são os seguintes:

9.1.1. No dia, hora e local designados neste edital, as licitantes deverão estar legalmente representadas por sócio, diretor ou por terceiros devidamente credenciados, com poderes específicos para formulação de lances verbais e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, tudo conforme item 7 do edital.

9.1.2. Instalada a sessão pública do Pregão, será iniciado o credenciamento, as licitantes deverão apresentar o credenciamento (bem como os dados referenciais), a Habilitação Prévia e a declaração das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de que pretendam fazer uso das condições estabelecidas pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, documentos estes que deverão ser apresentados no ato do credenciamento.

9.1.3. Iniciada a abertura do primeiro envelope com a proposta, estará encerrado o credenciamento e, por conseguinte, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, devendo o pregoeiro informar, se houver a presença entre os licitantes de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que farão uso das condições estabelecidas pela Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006. Em seguida, será verificada a conformidade das propostas com os requisitos deste edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9.1.3.1. Aberto os envelopes contendo as Propostas de Preços será feita a sua conferência e posterior rubrica pelos presentes.

9.1.3.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências estabelecidas no edital ou na convenção coletiva vigente.

9.1.3.3. A sessão poderá ser suspensa para análise das especificações técnicas das propostas.

9.1.3.4. As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem crescente de preços.

9.1.3.5. O critério de julgamento desta licitação será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

9.1.4. No curso da sessão, uma vez definida a classificação provisória, o pregoeiro convidará individualmente os licitantes ofertantes de propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores a menor proposta, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor, os lances verbais deverão ter decréscimo de no mínimo ao indicado nos itens do Anexo II, preço do Termo de Decréscimo por Lance da Prefeitura de Itapevi, e o tempo de duração dos lances será definido pelo Pregoeiro no início da sessão.

9.1.4.1. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

9.1.4.2. Caso não se realize lance verbal, será verificada a conformidade das propostas que oferecem menor preço, com o parâmetro de preço definido no termo de referência da Prefeitura, bem como sua exequibilidade.

9.1.5. O pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais até o momento em que não haja novos lances de preços menores aos já ofertados, respeitando o limite de exequibilidade.

9.1.5.1. Não serão aceitos lances cujos valores forem iguais ou maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

9.1.5.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais relativos a este item, ficando sua última proposta registrada para classificação definitiva ao final da etapa.

9.1.5.3. Todos os lances ofertados serão registrados em uma lista de classificação provisória que, ao final, será substituída por uma lista de classificação definitiva.

9.1.6. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas, a qual terá como critério o menor lance, observada as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital.

9.1.7. No caso de empate, será adotado o seguinte procedimento:

9.1.7.1. Na situação em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor, e dentre elas estiver uma enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, esta será considerada vencedora (se dentre elas existirem duas ou mais empresas assim qualificadas, a classificação será decidida por sorteio, a ser realizado nos termos da cláusula 9.1.7.2).



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9.1.7.2. Nas situações em que duas ou mais propostas de licitantes não enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte apresentar o mesmo valor, a classificação será decidida por sorteio, a ser realizada na própria sessão de julgamento do pregão.

9.1.7.3. Quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte forem de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta também não se enquadre nessas categorias, proceder-se-á da seguinte forma:

9.1.7.3.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de até 05 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o item será adjudicado em seu favor;

9.1.7.3.2. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 9.1.7.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.1.7.3.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 9.1.7.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

9.1.7.3.4. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.1.8. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto aos objetos e valor, o pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do valor e caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

9.1.9. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação do proponente classificado em primeiro lugar.

9.1.10. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado será declarado vencedor.

9.1.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, assim considerado o momento imediatamente posterior à fase de habilitação, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.1.12. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.1.11, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.1.13. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor valor, negociará com seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9.1.14. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes franqueada vista imediata aos autos.

9.1.14.1. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos autos insusceptíveis de aproveitamento.

9.1.14.2. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no item 9.1.14, importará na decadência do direito de recurso e na declaração do pregoeiro do licitante vencedor.

9.1.15. Decididos, quando for o caso, o recurso, o pregoeiro declarará o vencedor da licitação, encaminhando os autos do processo à autoridade competente, para homologação do certame, podendo revogar a licitação nos termos da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

9.1.16. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados e dos classificados não declarados vencedores permanecerão sob custódia da Administração, até a assinatura do termo de contrato com o(s) licitante(s) vencedor (es) do processo licitatório.

9.1.16.1. Superada a etapa da assinatura do termo de contrato, as licitantes deverão retirar os envelopes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o qual os mesmos serão eliminados.

9.1.17. Serão inabilitadas as licitantes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras em partes essenciais, e desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital.

9.1.18. Nas situações previstas no item 9.1.8.o pregoeiro negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

10. DO VENCEDOR

10.1. O licitante somente será declarado vencedor se sua proposta final contemplar valor igual ou inferior ao Preço Máximo Fixado no Orçamento Estimado da Prefeitura do Município de Itapevi, SP, Anexo I, salvo quando arguido pelo Licitante motivo devidamente comprovado e aceito pela Administração;

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. A homologação do presente certame compete a Secretária Municipal de Educação, ato que será praticado imediatamente após o julgamento e esgotado os prazos recursais ou a decisão dos recursos eventualmente interpostos.

12. CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

12.1. A Contratada deverá assinar o Termo de Contrato em até 03 (três) dias, contados da data da convocação pelo Departamento de Compras e Licitações.

12.2. A contratação do vencedor do certame será realizada nos termos do previsto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/1993, através da emissão de termo de contrato.

12.3. O contrato a ser firmado com a Licitante vencedora, incluirá as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, os quais estarão vinculados, bem como demais condições determinadas pela Lei, visando à fiel execução do objeto da presente licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

e obedecidas a forma da minuta constante do Anexo X, observadas as condições específicas do Anexo I.

12.4. Quando a adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a celebrar a contratação, procederá à convocação das licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do inciso XXII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/2002.

12.5. A empresa CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

12.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de contrato, caracterizará descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se à multa prevista no item 16.4 deste edital, sem prejuízo das demais sanções legais.

13. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

13.1. Os serviços deverão ser iniciados em até 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Ordem de Início dos serviços a ser expedida pela Secretaria de Educação.

14. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1. A Contratada obrigará-se a entregar o objeto adjudicado em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Edital, Memorial Descritivo, seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, aquelas constantes do instrumento convocatório.

14.2. Correrão por conta da Contratada as despesas para o efetivo atendimento do objeto licitado, tais como: insumos, materiais, serviços, despesas operacionais, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, utensílios, equipamentos e sua manutenção, pisos salariais da categoria, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas, dentre outros.

14.3. À Secretaria de Educação, caberá o recebimento do objeto da licitação e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências editalícias.

14.4. Constatadas quaisquer irregularidades no fornecimento do objeto, a Secretaria de Educação poderá:

14.4.3. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações técnicas exigidas, determinando sua substituição e/ou correção;

14.4.4. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

14.4.5. Determinar a correção, reparação ou substituição, à expensas da Contratada, no total ou em parte, do objeto, na hipótese de se verificar vícios, defeitos e/ou incorreções resultantes da sua execução;

14.4.6. As irregularidades deverão ser sanadas pela CONTRATADA no prazo máximo estabelecidos no Anexo I, contado do recebimento da notificação, mantido o preço inicialmente contratado;

14.5. A recusa da Contratada em atender ao estabelecido nos subitens 14.4.3. e anteriores levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado de acordo com os itens efetivamente entregues em moeda brasileira através de depósito bancário, sendo que os dados da conta corrente devem ser informados na Proposta Comercial conforme anexo V, em até 21 (vinte e um) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica pela Secretaria Municipal de Fazenda e Patrimônio devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação.

a) A nota fiscal eletrônica deverá estar com a discriminação resumida do item entregue, número da licitação, número do Contrato, número do Empenho, número do Pedido, local de entrega e outros que julgar convenientes, não apresentar rasuras e/ou entrelinhas.

b) A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser entregue na sede da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Professor Irineu, Chaluppe, 65 – Jardim Itapevi - Itapevi/ SP – Telefone: (11) 4143-8400, em horário comercial, cabendo somente a CONTRATADA a responsabilidade pela entrega da nota fiscal eletrônica, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer débito resultante da não entrega da nota fiscal eletrônica.

16. PENALIDADES

16.1. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 10.520/2002, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

16.2. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame; não mantiver a proposta; desistir da proposta, do lance ou da oferta; deixar de entregar documentação exigida para o certame; comportar-se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa, poderá estar sujeita à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com o Município de Itapevi, pelo **prazo de até 5 (cinco) anos**, nos termos do artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

16.2.3. Além da penalidade prevista no subitem 16.2, também ensejará à licitante a cobrança por via administrativa ou judicial de **multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total de sua proposta**.

16.2.3.1. Na hipótese de Sistema de Registro de Preços, o cálculo da multa de até 10% (dez por cento) de que trata o subitem 16.2.1, levará em consideração o valor do item/lote proposto, multiplicado por sua quantidade total estimada no ato convocatório.

16.3. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Itapevi caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da obrigação não cumprida.

16.4. O atraso injustificado na execução contratual, ou na entrega de produtos, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, sujeitará a Contratada, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

a) Advertência, quando a Contratada descumprir qualquer obrigação contratual, ou quando forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha concorrido diretamente;

b) Multa de até **0,5%** do valor da fatura por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias;

c) Multa de até **10%** sobre o valor correspondente remanescente do contrato ou instrumento equivalente, para atraso superior a 10 (dez) dias, caracterizando inexecução parcial;

d) Multa de até **20%** do valor do contrato, para casos de inexecução total;

e) Suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com este Contratante, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos casos de reincidência em inadimplementos apenados por 2 (duas) vezes no mesmo instrumento contratual ou ato



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

jurídico análogo, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na prática de atos de natureza dolosa pela Contratada, dos quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

16.4.3. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

16.5. Não serão aplicadas as sanções quando o motivo da mora ou inexecução decorrer de força maior ou caso fortuito, desde que devidamente justificados, comprovados e aceitos pelo Contratante.

16.5.3. Consideram-se motivos de força maior ou caso fortuito: atos de inimigo público, guerra, revolução, bloqueios, epidemias, fenômenos meteorológicos de vulto, perturbações civis, ou acontecimentos assemelhados que fujam ao controle razoável de qualquer das partes contratantes.

16.6. O pedido de prorrogação de prazo final dos serviços ou entrega de produto somente será apreciado e anuído pela Secretaria Municipal requisitante, se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

16.7. O valor da multa poderá ser deduzido de eventuais créditos devidos pelo Contratante e/ou da garantia prestada pela empresa Contratada, quando por esta solicitado.

16.7.3. O prazo para pagamento de multas será de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação da infratora.

16.8. O pagamento das multas ou a dedução dos créditos não exime a Contratada do fiel cumprimento das obrigações e responsabilidades contraídas neste instrumento.

17. RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

17.1. Os recursos e impugnações cabíveis, serão dirigidos ao Senhor Pregoeiro, devendo ser protocolados no setor de Compras e Licitações, sito a Rua Agostinho Ferreira Campos, nº 675, 2º Andar – Vila Nova Itapevi - Itapevi/SP, das 08:00 às 17:00, dos dias úteis.

17.2. Será admitida a impugnação por intermédio de e-mail: licitacoes@itapevi.sp.gov.br, desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a)** A impugnante deverá estar devidamente qualificada;
- b)** O assunto do e-mail deverá indicar expressamente a modalidade e o número da licitação seguida da informação: Impugnação;
- c)** O pedido/razões da impugnação deverá constar do próprio corpo do e-mail e não como anexo.
- d)** Para fins de contagem de prazo, serão consideradas na data de seu recebimento, as mensagens encaminhadas até as 17:00. Após este horário, os e-mails serão computados como recebidos no dia útil imediatamente posterior;
- e)** O Município não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis ao recebimento da impugnação, devendo o interessado entrar em contato com o setor competente, caso não receba em até 04 (quatro) horas após o envio, um e-mail de confirmação de recebimento.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital o interessado que não se manifestar até o 2º (segundo) dia útil anterior à Pregão Presencial nº **17/2021** Processo SUPRI **449/2021**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

data da sessão do Pregão, o que caracterizará aceitação de todos os seus termos e condições. Qualquer manifestação posterior que venha a apontar falhas ou irregularidades que o viciariam não terá efeito de recurso perante a Administração.

18.2. Os autos do processo de licitação somente terão vistas franqueadas aos interessados a partir da intimação das decisões recorríveis.

18.3. O Adjudicatário fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões propostas pela Administração, nos termos do disposto no artigo 65, §1º da Lei 8.666/1993.

18.4. É facultada ao Pregoeiro ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente dos envelopes.

18.5. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6. A Licitante/CONTRATADA deverá atender e fazer cumprir, sob pena de inadimplemento contratual, todas as normas regulamentares e legais aplicáveis ao fornecimento, independentemente de sua transcrição ou menção expressa no Instrumento Convocatório e seus anexos, como, por exemplo, aquelas expedidos pela ANVISA, VISA, INMETRO, ABNT, CETESB, MAPA, MS, etc.

18.7. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

18.8. Todos os documentos de habilitação, cujos envelopes forem abertos na sessão, bem como as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelas licitantes presentes que assim o desejarem.

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

18.10. Nos termos da Lei Federal 10.520/2002, o pregoeiro designado para a presente licitação é o Senhor Lindomar Vieira Rodrigues (substituindo, caso necessite, o Senhor Rafael Gangi Tupiniquim) auxiliado pela equipe de apoio nomeada pela Portaria nº 1.280 de 25 de Março de 2021.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI, 14 DE OUTUBRO DE 2021.

Eliana Maria da Cruz Silva

Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

1. DO OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, conforme condições estabelecidas neste memorial descritivo.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	PÚBLICO	REFEIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO INSUMOS	VALOR UNITÁRIO PREPARO	VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
1	A	Berçário I	Café da Manhã	70.600	R\$ 0,81	R\$ 1,46	R\$ 2,27	R\$ 160.262,00
			Almoço/Jantar	70.600	R\$ 1,09	R\$ 1,98	R\$ 3,07	R\$ 216.742,00
			Lanche da Tarde	70.600	R\$ 0,81	R\$ 1,46	R\$ 2,27	R\$ 160.262,00
			Ceia	70.600	R\$ 0,86	R\$ 1,55	R\$ 2,41	R\$ 170.146,00
2	B	Berçário II	Café da Manhã	185.600	R\$ 0,81	R\$ 1,46	R\$ 2,27	R\$ 421.312,00
			Almoço/Jantar	185.600	R\$ 1,09	R\$ 1,98	R\$ 3,07	R\$ 569.792,00
			Lanche da Tarde	185.600	R\$ 0,81	R\$ 1,46	R\$ 2,27	R\$ 421.312,00
			Ceia	185.600	R\$ 0,86	R\$ 1,55	R\$ 2,41	R\$ 447.296,00
3	C	Maternal	Café da Manhã/Lanche da Tarde	420.200	R\$ 0,81	R\$ 1,46	R\$ 2,27	R\$ 953.854,00
			Almoço	420.200	R\$ 1,09	R\$ 1,98	R\$ 3,07	R\$ 1.290.014,00
4	D	Pré Escola	Café da Manhã/Lanche da Tarde	1.283.200	R\$ 0,87	R\$ 1,58	R\$ 2,45	R\$ 3.143.840,00
			Almoço	1.283.200	R\$ 1,45	R\$ 2,63	R\$ 4,08	R\$ 5.235.456,00
5	D	Fundamental ciclo I	Café da Manhã/Lanche da Tarde	3.419.200	R\$ 1,34	R\$ 2,43	R\$ 3,77	R\$ 12.890.384,00
			Almoço	3.419.200	R\$ 1,87	R\$ 3,37	R\$ 5,24	R\$ 17.916.608,00
6	D	Fundamental ciclo I – Tempo Integral	Café da Manhã	451.200	R\$ 1,34	R\$ 2,43	R\$ 3,77	R\$ 1.701.024,00
			Almoço/Jantar	451.200	R\$ 1,87	R\$ 3,37	R\$ 5,24	R\$ 2.364.288,00
			Lanche da Tarde	451.200	R\$ 1,34	R\$ 2,43	R\$ 3,77	R\$ 1.701.024,00
			Ceia	451.200	R\$ 1,87	R\$ 3,37	R\$ 5,24	R\$ 2.364.288,00
7	E	Educação Jovens e Adultos (EJA)	Jantar	17.800	R\$ 2,86	R\$ 5,19	R\$ 8,05	R\$ 143.290,00
8	F	Cardápio Especial	Café da Manhã e Almoço	68.800	R\$ 1,34	R\$ 2,43	R\$ 3,77	R\$ 259.376,00
9	F	Cardápio Especial	Almoço e Lanche da Tarde	68.800	R\$ 1,87	R\$ 3,37	R\$ 5,24	R\$ 360.512,00
10	G	Contraturno	Café da Manhã/Lanche da Tarde	160.000	R\$ 1,34	R\$ 2,43	R\$ 3,77	R\$ 603.200,00
11	H		Kit Lanche1	2000	R\$ 2,67	R\$ 4,85	R\$ 7,52	R\$ 15.040,00
12	H		Kit Lanche 2	2000	R\$ 2,67	R\$ 4,85	R\$ 7,52	R\$ 15.040,00
13	H		Kit lanche 3	1.094.571	R\$ 2,67	R\$ 4,85	R\$ 7,52	R\$ 8.231.173,92
VALOR TOTAL GERAL								R\$ 61.755.535,92



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Valor total estimado da licitação R\$ 61.755.535,92 (sessenta e um mil, setecentos e setenta e cinco mil, quinhentos e trinta e cinco reais e noventa e dois centavos)

1.1. A presente licitação tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP, conforme condições estabelecidas neste memorial descritivo.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. No desejo de atender os alunos da Rede Municipal de Ensino em Itapevi, e cumprir as determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que preza garantir uma alimentação nutritiva e de qualidade durante o período de aula. Para tanto, o município de Itapevi adotou a contratação de empresa especializada em alimentação escolar coletiva e desde então temos aceitabilidade garantida proporcionando uma alimentação completa e garantindo cardápio diferenciado diariamente e adequado para todo o tipo de público atendido. Esse tipo de contratação nos permite ter uma melhor gestão do serviço alimentar que atende os procedimentos exigidos no Programa de Alimentação Escolar (PNAE) e também temos a garantia de contar com profissionais técnicos no ramo que só traz ganhos no rendimento dos alunos. Em 2019 o ensino em tempo integral passou a compor nosso quadro de escolas com a inauguração da 1ª unidade escolar e junto trouxe a possibilidade de inovar no âmbito da alimentação escolar, quando trouxe a oportunidade de implantação do serviço self service e assim modificando a forma de apresentação da refeição aos alunos. Dessa forma, contamos com tal contratação para auxiliar nesse serviço desde a adequação do cardápio para atendimento ao período integral de até 9 (nove) horas diárias trazendo uma forma diferenciada de se alimentar, nos tornando totalmente responsáveis por garantir a alimentação adequada. A complexidade de gerir a alimentação escolar desde a liberação de recursos de diferentes fontes até servir ao aluno na unidade escolar enxergamos a vantagem da contratação desse serviço assim permitindo que o diretor da unidade escolar se dedique à atribuições com foco na Educação, como formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes pedagógicas, que são a atividade "fim" do poder público. Temos aqui agregado o trabalho nutricional, fornecimento e reposição dos equipamentos e utensílios necessários para o atendimento dos serviços, contratação e treinamentos dos profissionais necessários para garantir o serviço de qualidade.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A CONTRATADA deverá manter no Município de Itapevi estrutura, contando com escritório e uma central de abastecimento – Os gêneros alimentícios serão transportados e distribuídos nas unidades escolares pertinentes.

3.1.1. A **central de abastecimento** deverá apresentar estrutura suficiente e adequada para garantir dentro dos padrões higiênico a correta prestação dos serviços.

3.2. No caso dos gêneros alimentícios transportados para serem utilizados no preparo da merenda, a empresa vencedora do certame licitatório deverá apresentar documentos comprobatórios dos veículos isotérmicos, de acordo com as normas da vigilância sanitária.

3.2.1. Os gêneros alimentícios transportados deverão estar impreterivelmente na unidade, onde será servida a merenda, até no mínimo 48 (quarenta e oito) horas antes do seu



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

preparo, disponibilizando número de veículos suficiente para que a distribuição ocorra no tempo previsto.

3.3. O preparo da merenda pela empresa vencedora deverá observar toda estrutura necessária para o cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) incluindo a Agricultura Familiar certificada.

3.3.1. Os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão estar disponíveis semanalmente nas unidades escolares indicadas em anexo. O abastecimento de hortifrutigranjeiros deverá ocorrer duas vezes na semana em cada unidade escolar e o abastecimento das carnes e gêneros alimentícios deverá ocorrer semanalmente. Deverá haver cópias de todos os recibos de entregas na unidade escolar para fiscalização da Secretaria Municipal de Educação.

3.3.2. As condições de temperatura, higiene sanitária serão fiscalizadas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, caso haja ocorrência de irregularidade serão tomadas as devidas providências. Para tanto, a contratada deverá garantir livre acesso do Diretor da Escola, Nutricionista e demais Supervisores da Secretaria Municipal de Educação para fiscalização, bem como os conselheiros do CAE – Conselho de Alimentação Escolar, tanto na central de abastecimento como unidades escolares, sem que haja necessidade de autorização ou agendamento prévio da empresa contratada.

3.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar **todos os equipamentos e utensílios** previstos neste Edital (Anexo III) e os demais que se fizerem necessários, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos e dos equipamentos já existentes de Patrimônio da Prefeitura do Município de Itapevi. Deverá fornecer a CONTRATANTE uma cópia da lista de equipamentos e utensílios fornecidos as unidades escolares devidamente assinadas pelo Diretor da Escola.

3.5. Para fins desta licitação, considera-se:

a) Cardápio: conjunto de todas as refeições servidas num mesmo dia;

b) Solicitação da merenda/refeição: aquela cuja solicitação será feita por tipo de cardápio/porção, formulada e assinada pela Secretaria Municipal de Educação, em quantidades baseadas na adesão de cada unidade escolar, em impresso específico, com 12 horas de antecedência, via fax, e-mail ou em mãos. As alterações nas quantidades ocorrerão através da direção escolar para a Secretaria Municipal de Educação conforme a necessidade da unidade.

3.6.Preparo da merenda: a execução será por merenda/refeição solicitada, por tipo de cardápio de acordo com os critérios estabelecidos neste edital.

3.7. Os serviços deverão ser prestados mediante a utilização de cozinhas e estrutura disponíveis nas respectivas unidades escolares concomitantemente.

3.7.1. As refeições preparadas nas respectivas unidades escolares deverão ser consumidas no mesmo dia, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

Observação: O alimento preparado para um período não poderá de forma alguma ser consumido em outro período.

3.7.2. O preparo e a distribuição deverão ser realizados, diretamente nos locais identificados no Anexo I, nos horários especificados pela CONTRATANTE, obedecendo ao calendário letivo. Em caso de alteração das quantidades ou de suspensão das atividades com os educandos, não prevista no Calendário Escolar, a CONTRATADA será comunicada com no mínimo 12 (doze) horas de antecedência do início do preparo da refeição, quanto à quantidade de merenda por unidade escolar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.7.3. O preparo e a distribuição deverão ocorrer nas unidades escolares por funcionários da CONTRATADA nos horários especificados e quantidades estipuladas pela Secretaria Municipal de Educação.

3.7.3.1.A CONTRATADA deverá atender os cardápios estabelecidos e com quantidade suficiente a cobrir o número de alunos do período respeitando uma margem de até 10% de repetição.

3.8. A CONTRATADA deverá encaminhar os alimentos quentes ou gelados em recipientes isotérmicos, com cubas em inox ou travessas de louça e, quando se tratar de frutas, em caixas plásticas fechadas e apropriadas para tal.

3.8.1 A CONTRATADA deverá orientar as merendeiras, para auxiliar e acompanhar nas ofertas e reposições dos alimentos e preparações quando houver serviço self-service na unidade escolar.

3.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte das mercadorias até os locais de preparo e distribuição por sua conta e risco, através de veículos adequados, de forma a não comprometer a qualidade dos alimentos e seguindo a Legislação Sanitária vigente.

3.10. Os alimentos quentes servidos nas unidades escolares devem apresentar temperatura acima de 60°C que deverá ser mantida até o momento da distribuição, garantindo assim a qualidade, bem como o aspecto, aparência, cor e cheiro próprios.

3.12. A temperatura da refeição deverá ser registrada, em impresso próprio, em cada unidade escolar **pelas merendeiras diariamente, para tanto a empresa deverá disponibilizar 01 termômetro para cada unidade escolar e as merendeiras treinadas para o procedimento.**

3.13. A empresa vencedora deverá disponibilizar uma balança regularmente aferida, para conferência dos produtos recebidos em cada uma das unidades escolares, os quantitativos fornecidos deverão ser rigorosamente apontados para fins de medição do serviço prestado. Tal apontamento deverá ser realizado diariamente e ter o acompanhamento de um responsável na escola determinada pelo Diretor da Escola, a qual atestará o presente apontamento.

3.14. A Licitante vencedora deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto nas Legislações vigentes do Ministério da Saúde/ANVISA e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

3.14.1. Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo à legislação e as normas sanitárias vigentes.

3.14.2. O acondicionamento nas unidades escolares deverá ser feita de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

3.15. Os cardápios serão elaborados conforme normas regulamentadoras do PNAE. A empresa vencedora deverá seguir os modelos de cardápio no Anexo II, com todas as observações. Os cardápios não poderão ser substituídos por outros que não estejam no modelo do edital, sem autorização da nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação. O não cumprimento do mesmo pela empresa poderá acarretar penalidades conforme descritos no presente edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.15.1. Os cardápios deverão ser diferenciados para cada faixa etária dos estudantes, conforme disposto no Anexo II, e para os que necessitam de atenção específica, e deverão conter alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

3.15.2. Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação das alimentações escolares e submetidos à análise e aprovação do (a) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser alterados desde que comunicadas às justificativas das alterações, via documento por escrito, em até 72 (setenta e duas) horas anteriores a sua implantação e aprovada a alteração pelos(as) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação.

3.15.2.1. Os cardápios deverão apresentar **Fichas Técnicas de Preparo**, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes (carboidrato, lipídeo e proteína), micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

3.15.2.2. As devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão ser direcionadas e disponíveis para a Secretaria Municipal de Educação.

3.15.3. A CONTRATADA deverá atender o cardápio com todos os alimentos previamente estabelecidos e aprovados. Quando faltar algum item, não houver justificativa e substituição equivalente em até 48 (quarenta e oito) horas, a porção oferecida deverá ser contabilizada pela metade.

3.16. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios descritos no ANEXO III do presente Edital, comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e "in natura". Caso fique constatado irregularidade nos produtos utilizados estes deverão ser trocados no prazo máximo de 24 horas.

3.16.1. A qualquer momento e sem que haja necessidade de autorização prévia da empresa, a Contratante poderá realizar uma coleta fiscal dos produtos utilizados nas Unidades Escolares para análise microbiológica e bromatológica e verificação da composição dos mesmos.

3.16.2. Não deverão ser utilizados nem armazenados no depósito das cozinhas, alimentos formulados como sopas, risotos, amaciantes de carnes, temperos prontos, doces ou embutidos, entre outros exceto quando solicitado pelo (a) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação.

3.16.3. O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio estabelecido, utilizando-se as quantidades (gramas) pré-estabelecida para períodos específicos, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido.

3.16.3.1. Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), nas refeições ofertadas.

3.17. A Licitante vencedora deverá, também:

3.17.1. Realizar análises bromatológicas, físico-químicas, microbiológicas e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Secretaria Municipal de Educação. O lote a ser analisado será escolhido pela Secretaria



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Municipal de Educação que indicará o laboratório onde as mesmas serão realizadas, sendo que os custos correrão por conta da empresa vencedora da licitação.

3.17.2. Apresentar receituário padronizado para todas as preparações em cada unidade escolar, de acordo com a legislação vigente. O receituário deverá ser apresentado até o prazo limite de 30 (trinta) dias após o início do contrato.

3.17.3. Manter diariamente amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e em temperaturas apropriados, nos locais onde foram preparados e nos locais onde foram distribuídos, contendo 100g de cada alimento servido, devidamente identificado (data, hora e período que foi servido), conforme legislação vigente.

3.17.4. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados.

3.17.5. Fornecer o material descartável e demais recursos, a fim de atender a distribuição das refeições, em situações emergenciais.

3.18. Disponibilizar quadro de funcionários, necessário para garantir a perfeita execução dos serviços de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições nas unidades escolares, com treinamento teórico-prático **antes do 1º dia do início de trabalho** (carga horária mínima de 06 horas, sendo até 08 horas desse total com treinamento teórico), qualificada e uniformizada. Além dos treinamentos anuais conforme legislação vigente. CONTRATADA deverá apresentar o quadro de funcionários com 10 (dez) dias após a assinatura do contrato para análise da equipe técnica da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá manter lista atualizada mensalmente com dados pessoais, qualificações e salariais dos funcionários junto a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

3.18.1. Deverá a CONTRATADA disponibilizar uma merendeira para cada 200 (duzentas) refeições servidas, devendo complementar o quadro quando necessário. E para a unidade escolar de período integral, disponibilizar uma merendeira a mais do quadro apresentado.

3.18.2. Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador geral e supervisores para as unidades escolares, todos profissionais nutricionistas, com registro no Conselho Regional de Nutricionistas Região 3 (CRN3), de acordo com as exigências do Conselho, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, valores nutricionais, distribuição direta e indireta das refeições, utilização de utensílios, além da verificação da qualidade dos serviços, elaboração e manutenção do manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados, bem como apurar a medição quinzenal das refeições servidas.

3.18.3. Disponibilizar 01 (um) nutricionista para cada 10 (dez) unidades escolares, de maneira a atender uma visita por semana para cada unidade escolar. Caso seja verificada a necessidade de acompanhamento em período integral, a empresa deverá atender a solicitação da Secretaria Municipal de Educação. Os nutricionistas responsáveis, indicados pela empresa vencedora, deverão anotar as visitas efetuadas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições, bem como efetuar checklist e tomar providências imediatas e ter a visita validade pelo Diretor da Escola.

3.18.3.1. Os nutricionistas contratados pela empresa deverão apresentar a Secretaria Municipal de Educação:

a) quinzenalmente a medição das refeições servidas nas unidades escolares devidamente assinadas, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

b) mensalmente a relação das escolas visitadas juntamente com documento comprobatório assinado, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar;

c) anualmente teste de aceitabilidade do cardápio que deverá ser promovido por amostragem nas unidades escolares;

3.18.3.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar nutricionistas para em conjunto com o nutricionista responsável técnico da Prefeitura Municipal de Itapevi, realizar avaliação nutricional dos escolares, no primeiro semestre do ano letivo, com o objetivo de coletar, analisar e diagnosticar o estado nutricional do público atendido, com devolutiva aos diretores das unidades escolares.

3.18.4. Todas as unidades deverão ser obrigatoriamente visitadas semanalmente, inclusive as unidades noturnas. Caso as visitas não ocorram a empresa será devidamente comunicada e convocada a prestar justificativas.

3.18.5. Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Legislação vigente, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas unidades escolares, o qual deverá ser aprovado pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. E, até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à Secretaria Municipal de Educação uma relação apontando cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (nome legível, carimbo, assinatura e data).

3.19. Anualmente propiciar a todos os alunos da Rede Municipal Escolar um Programa de Educação Nutricional permanente, através de atividades programadas juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, materiais impressos, com o objetivo de promover a saúde e a prevenção de doenças, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos saudáveis, além do não desperdício dos mesmos.

3.20. Caso haja alunos com laudos médicos com solicitação de dietas ou alimentos especiais, estas deverão ser adquiridos ou confeccionadas pela CONTRATADA (deverá ser cobrado o mesmo valor da refeição normal).

3.20.1. Adequar os alimentos oferecidos ou dietas de acordo com critérios técnicos e períodos definidos por Nutricionista(s) da Secretaria Municipal de Educação, aos alunos que apresentam necessidades nutricionais diferenciadas.

3.20.2. Para as dietas especiais ou diferenciadas os alimentos deverão ser adequados de acordo com o cardápio proposto, para que os alunos sejam atendidos de forma igualitária.

3.20.3. Fornecer alimentos adequados aos alunos que necessitam de cuidados especiais seja na composição ou na consistência dos mesmos.

3.21. Em caso de passeios ou eventos, em dias letivos, deverá ser oferecido o “Kit Lanche”, o qual deverá suprir a necessidade do aluno, sem causar prejuízo ao mesmo. Para os alunos com necessidades nutricionais especiais, o “kit lanche” deverá ser substituído por produtos semelhantes e com composições apropriadas.

3.21.1. O kit lanche deverá ser composto por produtos determinados conforme cardápio “Tipo H”, devendo ser embalado adequadamente com materiais apropriados sendo atóxicos e biodegradáveis para não causar danos à natureza, a fim de proteger a integridade de todos os alimentos, facilitando o armazenamento e a distribuição.

3.21.2. Para a aquisição do “Kit Lanche”, a empresa CONTRATADA deverá atender, quando houver solicitação documentada, em até 5 (cinco) dias úteis antes do evento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.22. Em caso de alimentação escolar emergencial, quando oferecida por alguma interferência na produção, a CONTRATADA deverá oferecer para o público Berçário 1 o lanche do dia incluindo uma fruta e para os públicos – Berçário 2 ao EJA, oferecer o cardápio “Tipo H”, para o almoço e ou jantar.

3.23. O preparo e o fornecimento da alimentação escolar serão necessariamente executados nas cozinhas das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino relacionado. Excepcionalmente, e a critério da Secretaria Municipal de Educação, 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, (refeições transportadas caso ultrapasse dois dias de alimentação escolar emergencial).

4. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a empresa vencedora deverá:

4.1.1. Disponibilizar funcionários com treinamento teórico – prático **antes do 1º dia do início do trabalho nas cozinhas** carga horária mínima de 06 (seis) a 08 (oito horas), sendo o treinamento teórico e prático, para garantir a perfeita execução dos serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, além da higienização e desinfecção de equipamentos, utensílios e ambiente (incluindo mesas dos refeitórios), e higiene pessoal.

4.1.2. Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

4.1.3. Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE;

4.1.4. Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, conforme legislação vigente e sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

4.1.5. Afastar qualquer de seus funcionários, imediatamente, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho, pela CONTRATANTE, das atividades constantes neste Edital, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legal, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;

4.1.6. Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes do Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura do Município de Itapevi;

4.1.7. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura do Município de Itapevi por seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

4.1.8. Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos). **Os exames deverão ser repetidos a cada seis meses e estar à disposição da Secretaria Municipal de Educação, sendo eles: Reação Machado Guerreiro, Proto parasitológico de fezes, Raio X de tórax, PPD, Vacina antitetânica, Hemograma completo mais plaquetas, Tipagem sanguínea, Urina I e VSRL;**

Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1º e 2º parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;

Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;

Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

4.1.9. Estarão aptos os manipuladores de alimentos que não sejam comprovadamente portadores de doenças infecciosas ou parasitárias.

4.1.9.1. A CONTRATADA deverá manter em cada unidade escolar, prontuário dos funcionários, com cópia dos exames médicos admissionais e laboratoriais de doenças infecciosas ou parasitárias.

4.1.10. Quando houver rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, será obrigatória a apresentação pela CONTRATADA, em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

- a)** Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b)** Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c)** Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d)** Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e)** Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

4.1.11. Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo fiscalizador (RH da DAN e SME).

- a)** Cópia da relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês de contrato;
- b)** Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- c)** Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

4.1.12. A CONTRATADA deverá fornecer aos funcionários uniformes adequados às estações do ano, com toucas e sapatos fechados, de cor branca em quantidade adequada para no mínimo 04 (quatro) trocas semanais, devendo estar sempre limpos e em boas condições, além do, crachá de identificação com fotografia recente o qual deverá estar em poder da colaboradora, porém com cautela acomodado de forma segura sem causar acidentes ou em local apropriado nas dependências da cozinha, com prévia orientação da supervisora nutricionista da empresa contratada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

4.1.13. Caso haja necessidade de troca ou reposição de mão de obra, deverá atender a solicitação da Secretaria Municipal de Educação imediatamente, por profissional capacitado, sem prejuízo dos serviços prestados.

4.1.14. A CONTRATADA deverá realizar treinamentos semestrais aos seus colaboradores, referentes à higiene, segurança alimentar, análise dos produtos utilizados pela empresa, procedimentos de recebimento e armazenamento, padronização do pré-preparo, preparo, instruções para uso de equipamentos e/ou utensílios e distribuição, respeitando as porções estabelecidas no documento e estimulando o consumo de todo o cardápio proposto e oferecido.

4.2. Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a CONTRATADA deverá:

4.2.1. Antes do início dos serviços, acompanhada Diretor ou Vice-Diretor da Escola de cada unidade escolar a ser atendida, realizar um inventário de todos os equipamentos e utensílios existentes, bem como das condições físicas do local, devendo ser assinado pelos responsáveis (empresa e representante da unidade escolar), e deverá ser repetido a cada renovação do contrato e/ou término deste para reparos ou reposição, devendo ser encaminhada uma cópia à Secretaria Municipal de Educação.

4.2.2. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura do Município de Itapevi e **Departamento de Suprimento do Escolar do Estado**.

4.2.3. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura do Município de Itapevi e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato, substituindo quando necessário, **passando a integrar o patrimônio público no final do contrato, sem ônus à Prefeitura.**

4.2.4. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura do Município de Itapevi ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados. Os utensílios ou equipamentos solicitados pela Secretaria Municipal de Educação (Anexo III) deverão estar disponibilizados no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sendo comprovadamente novos e sem uso, **passando a integrar o patrimônio público no final do contrato, sem ônus à Prefeitura.**

4.2.5. Manter a limpeza e conservação das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

4.2.6. Manter e conservar sem danos o local de trabalho (cozinha) como: pias, bancadas, ralos, exaustores, caixa de gordura, tubulação de gás, instalações elétricas promovendo a manutenção essencial da cozinha para o bom andamento dos serviços. Sendo de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção predial do local.

4.2.6. Informar a Secretaria Municipal de Educação sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias pela CONTRATANTE.

4.3. Com relação aos gêneros e insumos, a CONTRATADA deverá:

4.3.1. Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

4.3.3. Manter o abastecimento de gás e as manutenções necessárias para o preparo das refeições.

4.3.4. Fornecer material de limpeza e sanitização em quantidade suficiente para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, nas unidades escolares da rede municipal de ensino conforme Anexo III.

4.3.4. A Equipe Técnica da CONTRATADA deverá participar das reuniões realizadas pela Equipe Técnica da Secretaria Municipal de Educação sempre que solicitado.

4.3.5. Deverá manter na unidade cópias dos romaneios de entrega de todas as mercadorias, (perecíveis e não perecíveis), para fiscalização da Secretaria Municipal de Educação.

4.3.6. Deverá apresentar o custo/dia da mão de obra, pois nos casos de faltas sem reposição a empresa deverá ser descontada o equivalente ao número de funcionários que faltaram durante o mês.

4.3.7. A CONTRATADA será responsável pela recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos insumos adquiridos pela Prefeitura do Município de Itapevi.

4.3.8. A empresa CONTRATADA confirmará junto a Prefeitura com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, o início da prestação dos serviços em cada uma das Escolas contempladas, conforme o cronograma anexo à proposta das empresas.

4.3.9. Quinzenalmente, a equipe técnica da CONTRATADA informará a Secretaria Municipal de Educação o número de refeições efetivamente servidas nas Unidades Escolares.

4.3.10. Na execução do presente contrato será considerado o preço unitário por "prato" efetivamente servido, que se refere ao cardápio completo sugerido do dia sendo lanche ou refeição.

5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1. Expedir Ordem de Início de Execução específica para o início do presente contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, com as especificações necessárias à perfeita execução do objeto, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada Unidade Escolar;

5.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

5.3. A CONTRATANTE cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas e distribuídas as refeições, sem ônus para a CONTRATADA.

5.4. A direção das Escolas atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, **com antecedência de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas quanto à dispensa das aulas**, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos, com exceção de caso fortuito ou força maior, poderá informar de imediato isentando a CONTRATANTE de responsabilidades e indenização.

5.5. O cronograma anual contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da Escola, deverão ser enviados à empresa prestadora de serviços pela direção das Escolas por ela atendida no início do ano letivo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

5.6. Será de competência da CONTRATADA, elaborar e aplicar projetos de educação nutricional em todas as Unidades Escolares Municipais de Itapevi, para todos os públicos atendidos, com análise, aprovação e participação do responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação.

5.7. A CONTRATADA deverá auxiliar em todas as etapas a CONTRATANTE a realizar o teste de aceitabilidade, planejado e coordenado pelo responsável técnico do PNAE.

5.8. Quinzenalmente da Direção Escolar das unidades escolares entregará a Secretaria Municipal de Educação o número de refeições efetivamente a contento, relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato, em formulário específico, bem com avaliação dos serviços.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A fiscalização do cumprimento do objeto do presente instrumento, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição da Secretaria Municipal de Educação, que indicará, para tanto, os servidores que entenderem necessários. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

6.2. A Secretaria Municipal de Educação poderá, em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos serviços de pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, bem como a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, reservando-se no direito de rejeitar os serviços a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a CONTRATADA refazê-los às suas expensas.

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

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

6.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica;

6.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Edital, bem como reserva-se no direito de fiscalizar a frequência dos funcionários da CONTRATADA, designando para tanto, servidores credenciados.

6.5. Compete à Secretaria Municipal de Educação ainda, providenciar os termos de aditamento, de recebimento provisório e definitivo e outros instrumentos de alteração contratual, bem como elaborar normas e baixar orientações visando o exato cumprimento do presente contrato.

6.6. Qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a CONTRATADA será notificada para que regularize as mesmas, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízo de outras penalidades.

6.7. O relacionamento entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, para avaliação, cobrança e fiscalização dos serviços executados pelos funcionários da CONTRATADA,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

deverá ser feito através de fiscal da empresa e, de representante da CONTRATANTE a ser indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

6.8. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores;

6.9. A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

7. DA VISITA TÉCNICA

7.1. As empresas interessadas deverão realizar visita técnica, em no mínimo 21 unidades escolares onde serão executados os serviços, de forma que tenham conhecimento pleno das condições técnicas para a sua efetiva realização. A visita técnica será realizada em horário de expediente, devendo ser agendada com antecedência até o 2º dia útil anterior a abertura do certame, na Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Professor Irineu Chaluppe, 65 – Centro, nesta cidade ou através do telefone (11) 4143-8400 ou endereço eletrônico: infraestrutura.educacao@itapevi.sp.gov.br.

7.1.1. A visita técnica deverá ser realizada por pessoa credenciada pela licitante, a qual deverá apresentar documento que comprove esta qualidade.

7.1.2. Após vistoria, será emitido um Atestado, que deverá ser inserido no envelope junto com os documentos exigidos para habilitação.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, com a duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos respeitando o inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/1993, devido tratarmos de serviço essencial e contínuo para o atendimento da Rede Municipal de Ensino, contados da data prevista na Ordem de Serviço a ser emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

8.2. O contrato poderá ser prorrogado, dentro do limite previsto na Lei Federal nº 8.666/1993, de comum acordo e manifestado com antecedência de, no mínimo, 90 (noventa) dias antes de seu término.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

DOS ENDEREÇOS, PÚBLICO E QUANTIDADES

nº	Nome da Unidade Escolar	Endereço da Unidade Escolar	Quantidade de alunos						
			Berçário	Berçário II	Maternal	Pré-Escola	Fundamental	EJA	Especial
1	CEMEB Professora Alice Celestino Izabo Ramari	Rua Afeganistão 969, Jardim Alabama - CEP 06680-685	15	25	45	144			
2	CEMEB Governador André Franco Montoro	Rua Pedro Martins Gonçalves, 125, Vila Doutor Cardoso - CEP 06654-400					984		20
3	CEMEB Antônio Carlos Gomes	Rua Leri Claudino da Silva, 221, Vila São Luiz - CEP 06654-615					314		
4	CEMEB Antônio Frederico de Castro Alves	Rua Sangi Koba, 45, Jardim São Luiz - CEP 06654-630				94			
5	CEMEB Antônio Gonçalves Dias	Rua Alpha, 81, Vila Gióia - CEP 06730-000				90	314	4	
6	CEMEB Doutor Antônio Manoel de Oliveira	Rua Serra Formosa, 30 Jardim Rosemary - CEP 06657-266				170	769		
7	CEMEB Antônio Oliveira Cunha	Rua Nova Esperança, 410 - Vila da Paz - CEP 06665-240	20	49	52	83			
8	CEMEB Vereador Antônio Rodrigues da Silva	Rua Chui, 44, Parque Suburbano - CEP 06663-630		21	68	164			
9	APAE	Travessa dos Cajueiros, 220, Chacara Nova Itapevi - CEP 06690-255							268
10	Associação APECATU	Avenida Cruz Grande, 587, Amador Bueno - CEP 06685-020				89			
11	CEMEB Bemvindo Moreira Nery	Avenida Pedro Paulino, 74, COHAB - CEP 06663-000					1363	89	
12	CEMEB Professor Benedicto Antônio dos Santos	Rua Eduardo de Abreu, 320 Jardim Itaparica - CEP 06654-440			114	321			
13	CEMEB Cândido Portinari	Rua Giacomo Silicani, 590, COHAB - CEP 06663-090					409		
14	CEMEB Carlos Alberto Ferreira Braga	Rua Alcides Cotrin, 177, Jardim Santa Rita - CEP 06660-110		29	52	205			
15	CEMEB Carlos Drummond de Andrade	Travessa do Simão, 123, Jardim Rainha - CEP 06656-300	56	58	212	368			
16	CEMEB Professor Carlos Ramiro de Castro	Avenida Pedro Paulino, 920, COHAB II - CEP 06663-000	14	68	103				
17	CEMEB Cecília Belli	Rua Benedito Correa, 05 - Jardim Portela - CEP 06695-040	22	60	78	230			
18	CEMEB Cecília Meireles	Rua Sabiá, 410, Jardim Briquet - CEP 06655-250				67	202		
19	CEMEB Professora Christel Ruth Iung Roosch	Rua São Judas, 105, Parque Santo Antonio - CEP 06663-390	13	22	32	149			
20	CEMEB Cora Coralina	Rua Ubarana, 88, Alto da Colina - CEP 06665-209	29	70	107				
21	CEMEB Dimarães Antônio Sandei	Rua Piracicaba, 276, Jardim Portela - CEP 06694-090					205		
22	CEMEB Dorina de Gouvêa Nowill	Rua Marialva, 367, Jardim Briquet - CEP 06655-450			43	164			
23	CEMEB Professor Edevaldo Caramaz	Rua Juquitiba, 18, Jardim Santa Rita - CEP 06695-250				32	294		
24	CEMEB Eduardo João da Silva	Rua San José, 38, Jardim Santa Rita - CEP 06660-555		23	90	145			
25	CEMEB Emília Rossi Luigi	Rua Samantha, 350 - PQ Wey - CEP 06657-780	20	40	53	230			
26	CEMEB Professora Eneide Aparecida Belli Pedra Pereira	Rua Rodolpho Voight, 390, Jardim Rainha - CEP 06656-370	15	25	41	146			
27	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Tarsila do Amaral"	Rua Domingos da Silva, 160, Parque Suburbano - CEP 06663-560					930		
28	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Iryny Toledo Moraes"	Rodovia Engenheiro Rene Benedito Silva, s/n - Santa Rita - CEP 06683-000					938		
29	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Magali Trevisan Proença de Almeida"	Estrada Reta, 93, Chácara Santa Cecília - CEP 06655-610					388		
30	Escola Irmã Jecia Pinheiro - Recanto da Cruz Grande	Avenida Cruz Grande, 2.500, Chácaras Montserrat - CEP 06685-020					276		
31	CEMEB Professora Evany Camargo Ribeiro,	Estrada Piracema, 532, Chácaras Montserrat - CEP 06685-385				57	299		
32	CEMEB Professor Florestan Fernandes	Rua Serra dos Farrapos, 158 Jardim Rosemary - CEP 06657-240				126	754		
33	CEMEB Dona Floriza Nunes de Camargo	Avenida Nove de Julho, s/n, Jardim Rainha - CEP 06653-150					833		14
34	CEMEB Professor Francisco Laécio Nogueira Lins	Rua Andorra, 25 - Jardim Santa Rita - CEP 06660-170			29	55			
35	CEMEB Maestro Gilberto de Pinho	Rua Arlete, 39, Vila São Francisco - CEP 06653-380				25	416		
36	CEMEB Maestro Heitor Villa Lobos	Rua dos Paraibanos, 240, Parque Suburbano - CEP 06663-510				220	653		6
37	CEMEB João Guimarães Rosa	Estrada Austral, 05, Jardim Vitória - CEP 06693-290				69	670		
38	CEMEB Jornalista João Valério de Paula Neto	Rua Bambina Amirable Chaluppe, 492, Amador Bueno - CEP 06680-420					1229		
39	CEMEB José dos Santos Novaes	Rua Visconde de Mauá, 7/A, Jardim Maristela - CEP 06663-120				120	601		8



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 |licitacoes@itapevi.sp.gov.br

40	CEMEB Professor Jossei Toda	Rua Colorado, 116 Vila Santa Rita - CEP 06660-530					75	398		
41	CEMEB Machado de Assis	Rua Bolívar, 65, Jardim Cruzeiro - CEP 06680-670						343		
42	CEMEB Senhora Manoela Sanches Casagrande	Rua Emílio Lehmann, 23, Ambuíta - CEP 06695-480					43	177		
43	Manuel Bandeira,CEMEB	Rua Marinalva, 376 Jardim Briquet - CEP 06655-450						780		
44	CEMEB Professora Marcilene Luiza de Melo Gazolla	Rua dos Camarões, 145, Chácara Santa Cecília - CEP 06655-550				19	81			
45	CEMEB Professora Maria Ângela Nunes Neves Néri	Rua Maria Roncagli Michelotti, 203, Jardim Nova Itapevi - CEP 06694-060				102	194			
46	CEMEB Maria Clara Machado	Rua Joaquim Lemos, 23 - Vila Aurora - - CEP: 06657-050	27	52	187					
47	CEMEB Maria José de Faria Biagioni	Rua Van Gogh, 352, Jardim Ruth - CEP 06683-170					190			
48	CEMEB Dona Maria Roncagli Michelotti	Rua Cecília Pereira Alves, 170, Jardim Vitápolis - CEP 06693-360						461		
49	CEMEB Professora Maria Zibina de Carvalho	Rua Abacachos, 17, Alto da Colina - CEP 06665-280					173	656		
50	CEMEB Mário Tomaz de Oliveira	Rua Nelson Ferreira Costa, 820, Vitápolis - CEP 06693-240	46	114	191		192			
51	CEMEB Monteiro Lobato	Avenida Pedro Paulino, 940, Setor A COHAB II - CEP 06663-000	29	119	186		682			
52	CEMEB Professora Neusa Marques Lobato	Rua Águas de Lindóia, 145, Jardim Santo Américo - CEP 06655-100					131	504		10
53	CEMEB Orlando Villas Bôas	Rua Periquito - Quadra 13, lote 36, Jardim Nova Cotia - CEP 06670-510				9	29	74		
54	CEMEB Papa João Paulo II	Rua Crisântemos, 172, Jardim Hokkaido - CEP 06654-745	20	49	75		63			
55	CEMEB Professor Paulo Freire	Avenida Presidente Vargas, 300, Jardim Nova Itapevi - CEP 06694-000						575		
56	CEMEB Vereador Doutor Paulo Ianaconi	Rua Joaquim Nunes, 105, Centro - CEP 06653-080				28	87			
57	CEMEB Professor Paulo Mariano de Arruda	Rua Rodolpho Voight, 360, Jardim Rainha - CEP 06656-370						454		
58	CEMEB Vereador Roberval Luiz Mendes da Silva,	Rua Luísa Pressotti Tasso, 33, Parque Miraflores - CEP 06683-260					78	237		
59	CEMEB Professora Rosana Minani Andrade,	Rua Bambina Amirabile Chaluppe, 280, Amador Bueno - CEP 06680-420	27	31	77		232			
60	CEMEB Rui Barbosa	Rua das Samambaias, 36, Jardim Marina - CEP 06660-764			43		154			
61	CEMEB Santa Paula Elisabete Cerioli	Rua Cajamangas, 124, Chácara Vitápolis - CEP 06693-490					199			
62	CEMEB Presidente Tancredo de Almeida Neves	Rua John Wayne, 23 Jardim Itacolomi - CEP 06660-740						397		5
63	CEMEB Vereador Ubiratan José Chaluppe	Rua Machado de Assis, 22, Vila Gióia - CEP 06680-070			30	108	170	317		7
64	CEMEB Victor Soares de Camargo	Estrada Lucinda de Jesus Silva, 5.000, Quatro Encruzilhadas - CEP 06665-025					32	130		
65	CEMEB Vinicius de Moraes	Rua Mestre José Duarte, 170 Vila Santa Rita - CEP 06660-630					48	224		2
66	CEMEB Professora Viviane Maria de David de Abreu	Estrada Elias Alves da Costa, 765, Parque Boa Esperança - CEP 06675-200						213		
67	CEMEB Professora Alice Celestino Izabo Ramari	Rua Afeganistão 969, Jardim Alabama - CEP 06680-685						571		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

QUANTIDADE DE ALUNO POR PÚBLICO

Ano Escolar - 2021	
Público	Quantidade de aluno
Berçário I	353
Berçário II	928
Maternal	2101
Pré Escola	6416
Ensino Fundamental Parcial	17096
Ensino Fundamental Integral	2256
Educação de Jovens e Adultos	89
Cardápio Especial (AEE)	344
Total de Alunos	29.583



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR PÚBLICO ATENDIDO

PÚBLICO ATENDIDO	QUANTIDADE DE REFEIÇÃO	TIPO DE REFEIÇÃO
BERÇARIO 1	4	Café da manhã, Almoço ou Jantar, lanche da tarde e ceia
BERÇARIO 2	4	Café da manhã, Almoço ou Jantar, lanche da tarde e ceia*
MATERNAL	2	Café da manhã, Almoço e lanche da tarde
PRÉ ESCOLA (I e II)	2	Café da manhã, Almoço e lanche da tarde
ENSINO FUNDAMENTAL (ciclo I)	2	Café da manhã, Almoço e lanche da tarde
ENSINO FUNDAMENTAL (ciclo I) INTEGRAL	4	Café da manhã, Colação, Almoço e lanche da tarde.
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	Jantar

*CEIA servida aos alunos da creche noturna

TIPOS DE PREPARAÇÕES E O RESPECTIVO PÚBLICO

TIPOS DE PREPARAÇÕES	PÚBLICO ATENDIDO
CAFÉ DA MANHÃ	BERÇARIO I, BERÇARIO II, MATERNAL, PRÉ I, PRÉ II, FUNDAMENTAL (ciclo I)
COLAÇÃO	ENSINO FUNDAMENTAL (ciclo I) INTEGRAL
ALMOÇO	BERÇARIO I, BERÇARIO II, MATERNAL, PRÉ I, PRÉ II, FUNDAMENTAL (ciclo I)
LANCHE DA TARDE	BERÇARIO I, BERÇARIO II, MATERNAL, PRÉ I, PRÉ II, FUNDAMENTAL (ciclo I)
JANTAR	BERÇARIO I, BERÇARIO II, EJA
CEIA	BERÇARIO I, BERÇARIO II

TIPO DE CARDÁPIO POR PÚBLICO

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO ATENDIDO
A	BERÇARIO I
B	BERÇARIO II
C	MATERNAL
D	PRÉ I, PRÉ II, FUNDAMENTAL (ciclo I) Parcial FUNDAMENTAL (ciclo I) Integral
E	EJA
F	ALUNOS COM NECESSIDADES (MOTORAS E INTELLECTUAIS) DIFERENCIADAS (EEE) E AEE (ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO)
G	ALUNOS EM ATIVIDADES NO CONTRATURNO ESCOLAR
H	TODOS OS PÚBLICOS

Observação: O cardápio Tipo H será utilizado na conduta de substituição de refeições em decorrência de projetos, passeios, atividades desenvolvidas fora da escola, eventos e atividades externas, conforme houver necessidade.

DESCRIÇÃO DOS TIPOS CARDÁPIOS

Tipo A - BERÇARIO I. Cardápio para crianças com idade de 06(seis) meses a 01(um) ano e 06(seis) meses, em período integral, com 04(quatro) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR ou ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA.

Tipo B - BERÇARIO II. Cardápio para crianças com idade de 01(um) ano e 07(sete) meses a 02(dois) anos e 06(seis) meses, em período integral, com 04(quatro) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR ou ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR e CEIA.

Tipo C - MATERNAL. Cardápio para crianças com idade de 02(dois) anos e 07(sete) meses a 03 (três) anos e 06(seis) meses, em meio período, com 02(duas) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ e ALMOÇO ou ALMOÇO E LANCHE DA TARDE.

Tipo D - PRÉ I, PRÉ II e FUNDAMENTAL CICLO I. Cardápio para crianças com idade de 03(três) anos e 06(seis) meses até 11(onze) anos, em meio período (D1), com 02(duas) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ e ALMOÇO e/ou ALMOÇO e LANCHE DA TARDE, e em período integral (D2), com 04(duas) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO, ALMOÇO e LANCHE DA TARDE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Tipo E - EJA. Cardápio para ENSINO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), para o público adulto participante de aulas no horário noturno, em meio período, com 01 (uma) refeição: JANTAR.

Tipo F - EDUCAÇÃO ESPECIAL. Cardápio para alunos com necessidades físicas, psicológicas e motoras diferenciadas, respeitando o laudo médico apresentado, em meio período, com 02 (duas) refeições/lanche: CAFÉ DA MANHÃ e ALMOÇO ou ALMOÇO e LANCHE DA TARDE.

Tipo G – CONTRATURNO - Cardápio para alunos que realizam atividades no contra turno escolar, composto por 01 (um) CAFÉ DA MANHÃ ou LANCHE DA TARDE.

Tipo H - KIT LANCHE - Cardápio para substituição de uma refeição ou lanche: "Kit Lanche". Poderão ser oferecidos para os projetos, eventos e atividades externas, conforme houver necessidade.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 06, DE MAIO DE 2020. Durante a vigência da Calamidade Pública na Saúde; de importância internacional – pandemia do novo coronavírus, ou qualquer outra situação em que os estabelecimentos educacionais encontram-se fechados, com base na Resolução nº 2 do Ministério da Educação/FNDE, de 9 de abril de 2020, será fornecido kits de gêneros alimentícios para atender o artigo 208, inciso VII da Constituição Federal. Os tipos de cardápios foram elaborados com o objetivo da promoção e/ou manutenção da saúde de todos os escolares, para garantir o bom rendimento de aprendizagens, além de aprimorar a socialização por meio dos alimentos e até o momento quando realizam o consumo dos mesmos. Os cardápios devem atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com os públicos atendidos em suas respectivas faixas etárias, sendo:

a) Alunos com permanência integral na escola, o cardápio oferecido deverá atender 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.

b) Alunos com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 20% ou 30% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

CARDÁPIO TIPO "A"

Berçário I

Especificação do Cardápio

Para as crianças de até 01 (um) ano de idade os preparados lácteos devem ser de fórmula infantil de partida ou de seguimento composta por nutrientes balanceados.

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em mamadeiras separadas, sendo uma para cada uma das preparações, previamente higienizadas, conforme legislação sanitária vigente.

O almoço e jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos, amassados, formando uma textura papa, para estimular o desenvolvimento da mastigação. **Os alimentos não deverão ser batidos no liquidificador.**

As frutas também devem ser oferecidas amassadas, raspadas ou em pequenos pedaços.

Os sucos deverão ser de frutas in natura.

Até 01 (um) ano de idade, não serão oferecidos alimentos como embutidos, doces, alimentos industrializados, peixes, iogurte, e no caso de oferecimento do ovo, deverá ser oferecida apenas a gema do ovo cozido, para prevenir possíveis reações alérgicas provenientes da clara do ovo.

Também não poderá ser utilizado nenhum tipo de açúcar, mel para adoçar bebidas ou preparações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

A partir de 01 (um) ano, o mesmo cardápio, só modificando a consistência da textura dos alimentos.

Os preparados lácteos, sucos de frutas e água deverão ser oferecidos em canecas plásticas de material não tóxico, resistente, com duas asas e tampa com bico, previamente higienizados, para estimular a coordenação motora da criança, contribuir para o desmame em mamadeiras, além de ajudar a adaptar a beber em canecas e copos.

Também deve ser estimulada a criança a alimentar-se sozinha sua refeição ou lanche com utensílios apropriados como pratos, talheres, copos ou canecas sem apresentar riscos de acidentes.

O Almoço e Jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos e picados em pedaços pequenos para estimular a mastigação.

As frutas também devem ser oferecidas picadas, amassadas ou raspadas. Não deverão ser oferecidos doces, embutidos, alimentos industrializados, peixes, clara de ovo, chocolate em pó e mel.

Os sucos servidos deverão ser preparados com frutas in natura.

Exemplo de cardápio TIPO “A”

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã	Fórmula infantil + banana	Fórmula infantil + abacate	Fórmula infantil + maçã	Fórmula infantil + mamão	Fórmula infantil + banana
Almoço	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu, macarrão e salsa) com carne em cubos desfiada / Maçã raspadinha	Arroz papa / Caldo de feijão carioca / Frango cozido e desfiado com salsa / Cenoura cozida com salsa / Banana amassada	Arroz papa / Caldo de feijão carioca / Carne moída refogada com abóbora e salsa / Salada de chuchu cozido com salsa / Mamão picadinho	Arroz papa / Caldo de feijão carioca / Gema de ovo cozida e temperada com cheiro verde / Abóbora cozida com cheiro verde / Melão picado	Arroz papa / Caldo de Feijão carioca / Frango cozido e desfiado com cheiro verde / Purê de batata / Pêra raspadinha
Lanche	Fórmula infantil + mamão	Mingau de fórmula infantil com farinha de arroz + maçã	Fórmula infantil + abacate	Mingau de aveia com fórmula infantil + banana	Fórmula infantil + maçã
Jantar	Canja (frango, batata, cenoura, arroz, salsa).	Arroz papa cozido / Caldo de feijão / Carne moída refogada com chuchu / Purê de abóbora	Arroz papa cozido / Caldo de feijão cozido / Gema cozida e temperada com salsa / Cenoura cozida	Arroz papa cozido / Caldo de feijão cozido / Frango desfiado com abobrinha e salsa / Banana amassadinha	Sopa de feijão (macarrão, couve, abóbora, batata, carne cubos desfiada e salsa)
Ceia	Fórmula infantil + banana	Fórmula infantil + abacate	Fórmula infantil + maçã	Fórmula infantil + mamão	Fórmula infantil + banana

INCIDÊNCIAS, PORÇÕES E MEDIDAS CASEIRAS EQUIVALENTES

Cardápio tipo “A”

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Fórmula infantil de partida ou de seguimento	Café da manhã: 05 (cinco) vezes por semana Lanche: 03 vezes por semana Ceia: 05 (cinco) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Amido de milho	Café da manhã: 02 (duas) vezes por semana Lanche: 02 (duas) vezes por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Farinha de aveia	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Farinha de arroz	Café da manhã: 01 (uma) vez por	20g	01 (uma) colher de

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana		sopa
Farinha multicereais (arroz e milho)	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Fruta in natura	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana Lanche/ceia: 05 (cinco) vezes por semana Jantar: 01 (uma) vez por semana	80g	01 (uma) pequena ou ½ média
Mingau de amido de milho	Lanche: 02 (duas) vezes por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Mingau de aveia	Lanche: 02 (duas) vezes por mês Café da manhã/Ceia: 02 (duas) vezes por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Arroz papa cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana Jantar: 03 (três) vezes por semana	70g	01 (uma) colher de arroz
Macarrão cozido	Almoço: 01 (uma) vez por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) colher de arroz
Caldo de feijão cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana Jantar: 03 (três) vezes por semana	25 g	½ (meia) concha pequena
Carne vermelha cozida desfiada ou moída	Almoço: 02 (duas) vezes por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Frango cozido desfiado	Almoço: 02 (duas) vezes por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Gema cozida	Almoço: 01 (uma) vez por semana Jantar: 01 (uma) vez por semana	30g	01 (uma) unidade
Fígado de galinha picado	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) colher de arroz
Legumes refogados ou purês de legumes	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Suco de fruta natural	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	150 ml	½ (meia) caneca de 300ml
Sopas	Almoço: 01 (uma) vez por semana Jantar: 03 (três) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá de 200ml
TEMPEROS			
Alho	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Cebola	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Salsa, coentro, cheiro verde	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café

CARDÁPIO TIPO "B"**Berçário II****Especificação do Cardápio**

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas plásticas comuns de material não tóxico, resistente, sem duas asas e sem tampa com bico, previamente higienizados. A criança já deve ser capaz de se alimentar praticamente sozinha, com pouco auxílio dos monitores.

O almoço e jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos e picados em pedaços pequenos.

As preparações deverão ser oferecidas em pratos e cumbucas de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.

As frutas também devem ser oferecidas picadas. Não deverão ser oferecidos embutidos, iogurtes, chocolate em pó, alimentos industrializados (ultraprocessados) e peixes. Também não poderá ser utilizado nenhum tipo de açúcar, mel para adoçar bebidas ou preparações.

Os sucos servidos deverão ser preparados com frutas in natura.

Exemplo de cardápio TIPO "B"

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã	Leite integral fluido com batido com fruta+ pão integral com manteiga	Chá de ervas + biscoito salgado sem gordura trans	Leite integral fluido batido com fruta + pão tipo hot dog com requeijão	Chá de ervas + biscoitos	Leite integral fluido batido com fruta + pão tipo bisnaguinha integral com geléia

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Almoço	Macarrão com molho de tomate e cheiro verde / Frango cozido desfiado com salsa / Salada de alface/ Maça raspada	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne cozida desfiada com salsa / Couve refogada / Banana amassada	Arroz cozido / Feijão cozido / Frango cozido desfiado / Salada de Cenoura com salsa / Mamão picado	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne moída refogada com tomate, cebola e cheiro verde / Purê de batata / Manga picada	Arroz cozido / Feijão cozido Ovo cozido temperado com tomate e cheiro verde / Abóbora cozida com cheiro verde / Melão picado
Lanche	Suco de fruta + biscoito	Leite integral fluido + Cereal de milho sem açúcar	Suco de fruta + torta de legumes com frango desfiado	Mingau de aveia + + fruta	Leite integral fluido + fruta/ Bolo simples individual sabores sem açúcar
Jantar	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne moída refogada com cenoura e salsa / Purê de mandioquinha / Banana	Macarrão ao alho e óleo com cenoura ralada, tomate e manjerição / Frango cozido desfiado com salsa / Vagem refogada / Maçã	Arroz cozido / Feijão Cozido / Omelete com tomate e salsa/ Batata cozida temperada com hortelã / Banana	Sopa de legumes(batata, cenoura, abobrinha) com macarrão, carne em cubos desfiada e cheiro verde / Mamão	Arroz cozido/ Feijão Cozido/ Frango cozido com chuchu e salsa / Purê de batata com cenoura /Salada de frutas
Ceia	Suco de fruta + pão integral com margarina	chá de ervas + biscoitos	Leite integral fluido batido com fruta + pão tipo hot dog com requeijão	suco de fruta + biscoitos	Chá de ervas+ pão tipo bisnaguinha integral com geléia

**Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes
Cardápio tipo "B"**

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Leite integral fluido	Café da manhã: 03 (três) vezes por semana Lanche: 03 (três) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Leite UHT com fruta	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Farinha multicereais (arroz e milho)	Lanche: 01 (uma) vez por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Mingau de aveia	Lanche: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Chá de ervas (camomila, erva cidreira, hortelã)	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Pão tipo bisnaguinha	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	40g	02 unidades
Pão tipo bisnaguinha integral	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	40g	02 unidades
Pão de forma	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	25g	01 (uma) unidade de fatia
Pão de forma integral	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	25g	01 (uma) unidade de fatia
Pão de leite ou tipo "hot dog"	Café da manhã: 02 (duas) vezes por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	30g	½ unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Café da manhã: 02 (duas) vezes por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	30g	½ unidade
Biscoitos salgados integral sem recheio	Café da manhã: 02 (duas) vezes por semana Lanche: 02 (duas) vezes por semana	25g	04 unidades
Manteiga	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Geleia de frutas sem açúcar	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Requeijão	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Ceia: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Arroz cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana Jantar: 03 (três) vezes por semana	70g	01 (uma) colher de arroz
Macarrão cozido	Almoço: 01 (uma) vez por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) colher de arroz
Feijão/leguminosas cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana Jantar: 03(três) vezes por semana	25 g	½ concha pequena
Carne bovina cozida	Almoço: 02 (duas) vezes por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Frango cozido	Almoço: 02 (duas) vezes por semana Jantar: 02 (duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Ovos	Almoço: 01 (uma) vez por semana Jantar: 01 (uma) vez por semana	50g	01 (uma) unidade
Figado de boi ou de galinha	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) colher de arroz
Legumes refogados ou purês	Almoço: 05(cinco) vezes por semana Jantar: 05(cinco) vezes por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Salada de verduras	Almoço: 05(cinco) vezes por semana	20g	02 (duas) colheres de sopa
Suco de fruta natural	Almoço/Lanche: 02(duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Cereal de milho sem açúcar	Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	20g	½ (meia) xícara de chá
Bolo simples individual sem açúcar	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	40g	01 unidade individual
Frutas in natura	Almoço: 05(cinco) vezes por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	100g	01 (uma) pequena ou ½ média
Salada de frutas	Almoço ou jantar: 01 (uma) vez por semana	100g	½ xícara de chá
Sopas	Janta: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
TEMPEROS			
Alho	Almoço: 05(cinco) vezes por semana Jantar: 05(cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Cebola	Almoço: 05(cinco) vezes por semana Jantar: 05(cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Salsa	Almoço: 05(cinco) vezes por semana Jantar: 05(cinco) vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Coentro	Almoço: 01 (uma) vez por semana	2g	01 (uma) colher de café
Cebolinha	Almoço: 04(quatro)vezes por semana Jantar: 04(quatro)vezes por semana	2g	01 (uma) colher de café
Manjericão	Almoço ou jantar: 01 (uma) vez por semana	2g	01 (uma) colher de café
Hortelã	Almoço ou jantar: 01 (uma) vez por quinzena	2g	01 (uma) colher de café

CARDÁPIO TIPO “C”

Maternal

Especificação do Cardápio

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizados. Poderá ser oferecido iogurte, peixes, ovos, frango, carne bovina incluindo figado de galinha ou de boi. A criança já deve ser capaz de se alimentar sozinha, com pouco auxílio dos monitores.

O almoço deve ser preparado com os alimentos cozidos e algumas vezes picados.

As frutas devem ser oferecidas in naturapicadas ou inteiras. Não deverão ser oferecidos embutidos, iogurtes, chocolate em pó, alimentos industrializados (ultraprocessados). Também não poderá ser utilizado nenhum tipo de açúcar, mel para adoçar bebidas ou preparações.

Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.

As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.

Exemplo de cardápio TIPO “C”

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã ou Lanche	Leite integral UHT com fruta+ pão	Leite integral fluido + Cereal de milho	Chá de ervas + Bolo simples	Suco de fruta + biscoitos integral	Leite integral fluido com achocolatado + pão

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	tipo hot dog integral com manteiga		individual sabores		bisnaguinha integral com geléia
Almoço	Macarrão ao molho de tomate com manjerição / Frango cozido desfiado com salsa / Salada de alface/Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne em cubos cozida com batata e cheiro verde / Couve refogada / Salada de cenoura crua com repolho cru e ralados / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Frango cozido com abobrinha ao molho e cheiro verde / Abóbora cozida temperada com salsa / Salada de acelga / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne moída com vagem e cheiro verde / Purê de batata / Salada de rúcula / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido Omelete com tomate, cebola e salsa / Beterraba cozida temperada com cebolinha / Salada de agrião / Salada de frutas

**Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes
Cardápio tipo "C"**

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Leite integral fluido	Café da manhã ou Lanche: 03 (três) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Leite UHT com fruta	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semestre	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Chocolate em pó	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	10g	01 (uma) colher de sopa
Chá de ervas (camomila, erva cidreira, hortelã)	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Pão tipo bisnaguinha	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	40g	02 (duas) unidades
Pão tipo bisnaguinha integral	Café da manhã: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	40g	02 unidades
Pão de leite ou tipo "hot dog"	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de forma	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	02 (duas) fatias
Pão de forma integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	02 (duas) fatias
Biscoitos ou salgadinhos integral sem recheio			
Manteiga	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Geleia de frutas sem açúcar	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Requeijão	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Cereal de milho sem açúcar	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	20g	½ (meia) xícara de chá
Bolo simples sem açúcar	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 unidade individual
Tapioca	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	02(duas) colheres de sopa
Arroz cozido	Almoço: 04(quatro) vezes por semana	70g	01 (uma) colher de arroz
Macarrão cozido	Almoço: 01 (uma) vez por semana	60g	01 (uma) colher de arroz
Feijão/leguminosas cozido	Almoço: 04(quatro) vezes por semana	25g	½ concha pequena
Carne bovina cozida	Almoço: 02(duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Frango cozido	Almoço: 02(duas) vezes por semana	40g	01 (uma) colher de arroz
Ovos	Almoço: 01 (uma) vez por semana	50g	01 (uma) unidade
Fígado de boi ou de galinha	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) colher de arroz
Peixe ensopado	Almoço: 01 (uma) vez por mês	50g	01 (um) pedaço pequeno
Legumes refogados ou purês	Almoço: 05(cinco) vezes por semana	30g	01 e ½ (uma e meia) colher de sopa
Salada de verduras	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	30g	03 (três) colheres de sopa
Suco de fruta	Almoço: 01 (uma) vez por semana Lanche: 02 (duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Frutas	Almoço: 04(quatro) vezes por semana	140g	01 (uma) unidade ou ½



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Salada de frutas	Almoço: 01 (uma) vez por semana	180g	grande 2/3 xícara de chá
TEMPEROS			
Alho	Almoço: 05(cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Cebola	Almoço: 05(cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Salsa	Almoço: 05(cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Coentro	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá
Cebolinha	Almoço: 02(duas) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Manjericão	Almoço: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Hortelã	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá

CARDÁPIO TIPO "D"

Pré Escola e Fundamental (ciclo I)

Especificação do Cardápio

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas. Deverá ser oferecido iogurte, embutidos, peixes, ovo, frango, carne bovina, fígado de galinha e/ou bovino, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas. Não há necessidade de auxílio dos monitores para alimentar-se, porém deverão ser estimulados para a aceitação das preparações oferecidas.

O almoço deve ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes consistências.

Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.

As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.

Para o ensino fundamental período integral será ofertado o auto serviço todos os itens ofertados no cardápio do dia, para promover o protagonismo e a socialização dos alunos no momento das refeições.

Exemplo de cardápio TIPO "D1" - Pré Escola e Ensino Fundamental (ciclo I) – meio período

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã ou Lanche	Leite integral fluido + Cereal de milho	Leite integral UHT com fruta+ pão hot dog com margarina	Iogurte natural batido com frutas + Bolo individual sabores	Suco de fruta+ biscoitos salgados	chá de ervas + Bisnaguinha integral com geléia
Almoço	Macarrão com molho de tomate, salsicha e salsa / Salada de alface/ Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne em cubos cozida com cenoura e cheiro verde / Batata cozida temperada com hortelã/ Salada de CouveFruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Frango cozido ao molho de tomate com abobrinha e cheiro verde / Purê de abóbora /Salada de acelga / Fruta	Arroz cozido com cenoura / Peixe ensopado ao molho de tomate com batata e coentro / Salada de rúcula/ Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Omelete com tomate, cebola e salsa / Beterraba cozida temperada com salsa / Farofa de cenoura /Salada de agrião/ Salada de frutas

Exemplo de cardápio TIPO "D2" - Ensino Fundamental (ciclo I) – período integral – self-service

Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Leite / Flocos de milho	Chocolate quente (leite+chocolate) / Bisnaguinha integral com margarina	Suco de fruta / biscoito salgado com geleia de fruta	Leite batido com fruta / Pão com requeijão	Chá de ervas / Bolo individual sabor coco
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura,	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado	Arroz / Feijão Carioca / Omelete de forno com cenoura ralada,	Macarrão com molho de tomate com carne em cubos e manjericão/



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Suco de fruta	cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta
Lanche da tarde	Mingau de milho	iogurte de frutas / Flocos de milho	Chocolate quente / Pão com margarina	Chá de ervas / Biscoito salgado com geleia de fruta	Chocolate quente / Pão integral com requeijão

Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes Cardápio tipo "D"

Gênero Alimento / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Leite integral fluido	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Chá de ervas	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Leite UHT com fruta	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Chocolate em pó	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Bebida Láctea sabores diversos	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
iogurte natural integral ou com frutas	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Pão tipo bisnaguinha	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão tipo bisnaguinha integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão de leite ou tipo "hot dog"	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de forma	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias
Pão de forma integral	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias
Biscoitos doces ou salgados	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	30g	05(cinco) unidades
Manteiga	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Geleia de frutas	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Requeijão	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Cereal de milho	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) xícara de chá
Pipoca	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por mês	60g	01 (uma) xícara de chá
Bolo simples individual	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por mês	40g	01 (uma) unidade individual
Tapioca	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	02(duas) colheres de sopa
Arroz cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana	110g	02 (duas) colheres de arroz
Macarrão cozido	Almoço: 01 (uma) vez por semana	110g	02 (duas) colheres de arroz
Feijão/leguminosas cozido	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana	60g	01 (uma) concha média
Carne bovina cozida	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	100g	04 (quatro) pedaços pequenos ou 2(duas) colheres de arroz

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Frango cozido	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	100g	01 (um) pedaço médio ou 2(duas) colheres de arroz
Ovos	Almoço: 01 (uma) vez por semana	50g	01 (uma) unidade
Tirinhas de frango	Almoço: 01 (uma) vez por mês	80 g	03 (três) unidades
Salsicha	Almoço: 01 (uma) vez por mês	70 g	02 (duas) unidades
Linguiça	Almoço: 01 (uma) vez por mês	60 g	01 (um) gomo
Peixe	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	100g	01 (um) pedaço médio
Fígado de boi ou de galinha	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	70g	01 (uma) colher de arroz
Legumes refogados	Almoço: 03 (três) vezes por semana	60g	03 (três) colheres de sopa
Guarnições como purês, polenta, farofa	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	60g	03 (três) colheres de sopa
Salada de verduras	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	30g	03 (três) colheres de sopa
Suco de fruta	Almoço: 01 (uma) vez por semana Lanche: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Frutas	Almoço: 04 (quatro) vezes por semana	150g	01 (uma) unidade
Salada de frutas	Almoço: 01 (uma) vez por semana	180g	2/3 xícara de chá
Doces	Almoço: 01 vez por semestre	50g	01 (uma) unidade
TEMPEROS			
Alho	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Cebola	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Salsa	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Coentro	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá
Cebolinha	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Manjericão	Almoço: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Hortelã	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá

CARDÁPIO TIPO “E”**Ensino de Jovens e Adultos (EJA)****Especificação do Cardápio**

Deverão ser oferecidos peixes, frango, embutidos, ovo, carne bovina, fígado de boi ou de galinha, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas. Este público deverá ser estimulado para a aceitação das preparações oferecidas.

O jantar deverá ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes consistências, sendo mais elaborado em eventos solicitados previamente.

As preparações e bebidas deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, copos ou canecas de vidro cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.

Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.

Exemplo de cardápio TIPO “E”

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Jantar	Macarrão com molho de tomate, salsicha e salsa / Salada de alface / Suco de fruta / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Carne em cubos cozida com cenoura e cheiro verde / Batata cozida temperada com hortelã / Salada de couve / Suco de fruta / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Frango cozido ao molho de tomate com abobrinha e salsa / Purê de abóbora / Salada de acelga / Suco de fruta / Fruta	Arroz cozido com cenoura / Feijão cozido / Peixe ensopado ao molho de tomate com batata e coentro / Salada de rúcula / Suco de fruta / Fruta	Arroz cozido / Feijão cozido / Omelete com tomate, cebola e salsa / Beterraba cozida temperada com cebolinha / Salada de agrião / Suco de fruta / Salada de fruta

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

**Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes
Cardápio tipo “E”**

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Arroz cozido	Jantar: 04 (quatro) vezes por semana	120g	02 (duas) colheres de arroz
Macarrão cozido	Jantar: 01 (uma) vez por semana	120g	02 (duas) colheres de arroz
Feijão/leguminosas cozido	Jantar: 04 (quatro) vezes por semana	70g	01 ½ (uma) concha média
Carne bovina cozida	Jantar: 02 (duas) vezes por semana	120g	04 (quatro) pedaços pequenos ou 2(duas) colheres de arroz
Frango cozido	Jantar: 02 (duas) vezes por semana	120g	01 (um) pedaço médio ou 02(duas) colheres de arroz
Ovos	Jantar: 01 (uma) vez por semana	100g	02(duas) unidades
Tirinhas de frango	Jantar: 01 (uma) vez por mês	90 g	04(quatro) unidades
Salsicha	Jantar: 01 (uma) vez por mês	70 g	02 (duas) unidades
Linguiça	Jantar: 01 (uma) vez por mês	120 g	02(dois) gomos ou 02(duas) unidades
Peixe	Jantar: 01 (uma) vez por quinzena	120g	01 (um) pedaço
Fígado de boi ou de galinha	Jantar: 01 (uma) vez por quinzena	120g	01 (uma) colher de arroz
Legumes refogados	Jantar: 03 (três) vezes por semana	80g	04 (quatro) colheres de sopa ou 02(duas) colheres de arroz
Guarnições como purês, polenta, farofa	Jantar: 02 (duas) vezes por semana	80g	04 (quatro) colheres de sopa
Salada de verduras	Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	40g	04 (quatro) colheres de sopa ou 02(duas) colheres de arroz
Suco de fruta	Jantar: 01 (uma) vez por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Frutas	Jantar: 04(quatro) vezes por semana	150g	01 (uma) unidade
Salada de frutas	Jantar: 01 (uma) vez por semana	180g	2/3 xícara de chá
Doces	Jantar: 01 (uma) vez por semestre	50g	01 (uma) unidade
Temperos			
Alho	Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Cebola	Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Salsa	Jantar: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Coentro	Jantar: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá
Cebolinha	Jantar: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Manjeriço	Jantar: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Hortelã	Jantar: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá

CARDÁPIO TIPO “F”**Educação Especial****Especificação do Cardápio**

O aluno deverá ser estimulado a se alimentar sozinho, porém necessitará de auxílio dos monitores ou de acompanhantes. O almoço deverá ser preparado com alimentos picados em pequenos pedaços, cozidos e alguns itens até desfiados. Inclusive as frutas deverão ser picadas, raspadas ou amassadas e demais recomendações constantes no laudo médico apresentado.

As refeições deverão ser amassadas e não batidas, para promover o estímulo da mastigação.

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas plásticas não tóxicas comuns, previamente higienizados.

As preparações deverão ser oferecidas em prato de inox ou de vidro, talheres de inox ou de plástico não tóxico, porém os materiais não deverão oferecer riscos para o público.

Exemplo de cardápio TIPO “F”

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã ou Lanche	Leite integral fluido + Cereal de milho	Leite integral UHT com fruta+ pão hot dog com margarina	logurte de frutas + Bolo individual sabores	chá de ervas + biscoitos	Leite integral fluido com achocolatado + pão tipo bisnaguinha integral com geléia
Almoço	Canja (frango, batata, cenoura, arroz, salsa) / Fruta	Arroz papa cozido / Feijão cozido / Carne moída refogada com	Sopa de legumes (cenoura, chuchu,	Arroz papa cozido, / Feijão cozido / Ovo cozido e	Sopa de feijão(batata, couve, carne cubos desfiada, beterraba e salsa) /

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

		abobrinha e cheiro verde / Purê de mandioquinha / Salada de chuchu cozido com salsa / Fruta	inhame, macarrão) com frango desfiado, salsa/ Fruta	temperado com salsa / Salada de cenoura cozida com salsa / Fruta	Salada de frutas
--	--	---	---	--	------------------

**Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes
Cardápio tipo "F"**

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Leite integral fluido	Café da manhã ou Lanche: 2 (duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Chá de ervas	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	200ml	01 (uma) xícara de chá
Leite UHT com fruta	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semestre	200ml	01 (uma) xícara de chá
Chocolate em pó	Café da manhã ou Lanche: 1 (uma) vezes por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Bebida Láctea sabores diversos	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
logurte natural integral ou com fruta	Café da manhã ou Lanche: 2 (duas) vezes por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Pão tipo bisnaguinha	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão tipo bisnaguinha integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão de leite ou tipo "hot dog"	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01 (uma) unidade
Pão de forma	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias ou 01 (uma) unidade
Pão de forma integral	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias ou 01 (uma) unidade
Biscoitos doces ou salgados	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	30g	05 (cinco) unidades
Margarina	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Gele/ia de frutas	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Requeijão	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Cereal de milho	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) xícara de chá
Bolo simples individual	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) unidade individual
Tapioca	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	02(duas) colheres de sopa
Arroz cozido	Almoço: 03 (três) vezes por semana	100g	01 ½ (uma e meia) colher de arroz
Macarrão cozido	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	80g	01 ½ (uma e meia) colher de arroz
Feijão/leguminosas cozido	Almoço: 03 (três) vezes por semana	50g	01 (uma) concha pequena
Carne bovina cozida	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	60g	01 ½ (uma e meia) colher de arroz
Frango cozido	Almoço: 02 (duas) vezes por semana	60g	01 ½ (uma e meia) colher de arroz
Ovos	Almoço: 01 (uma) vez por semana	50g	01 (uma) unidade
Fígado de boi ou de galinha	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	60g	01 ½ (uma e meia) colher de arroz
Legumes refogados ou purês	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	40g	02 (duas) colheres de sopa
Salada de verduras ou legumes	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	30g	03 (três) colheres de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Suco de fruta	Almoço: 03 (três) vezes por semana	200 ml	sopa 01 (uma) xícara de chá
Frutas	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	150g	01 (uma) unidade
Salada de frutas	Almoço: 01 (uma) vez por semana	180g	2/3 xícara de chá
Doces	Almoço: 01 (uma) vez por semestre	50g	01 (uma) unidade
Sopas	Almoço: 03 (três) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
TEMPEROS			
Alho	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Cebola	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Salsa	Almoço: 05 (cinco) vezes por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Coentro	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá
Cebolinha	Almoço: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Manjericão	Almoço: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Hortelã	Almoço: 01 (uma) vez por quinzena	5g	01 (uma) colher de chá

CARDÁPIO TIPO "G"

Atividades no Contraturno do período de aula do aluno

Especificação do Cardápio

Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em copos ou canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas. Deverá ser oferecido iogurte, preparados lácteos, além de pães, biscoitos, cereal de milho, bolo individual quando houver no cardápio e frutas diariamente.

Exemplo de cardápio TIPO "G"

Merenda	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Café da manhã ou Lanche	Leite integral + flocos de milho + fruta	Leite integral UHT com fruta + Pão com requeijão + fruta	Iogurte de frutas + Bolo individual sabores + fruta	Bebida láctea sabores + biscoitos + fruta	Leite integral fluido com achocolatado + pão integral com geléia + fruta

Incidências, porções e medidas caseiras equivalentes

Cardápio tipo "G"

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio por semana ou quinzena	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Medidas caseiras equivalentes
Leite integral fluido	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Leite UHT com fruta	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semestre	200ml	01 (uma) xícara de chá
chocolate em pó	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	20g	01 (uma) colher de sopa
Bebidas Lácteas	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por mês	200ml	01 (uma) xícara de chá
Iogurte de fruta	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por mês	200 ml	01 (uma) xícara de chá
Biscoitos doces ou salgados	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	30g	05 (cinco) unidades



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Pão tipo bisnaguinha	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão tipo bisnaguinha integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	03(três) unidades
Pão de leite ou tipo "hot dog"	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01(uma) unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Café da manhã ou Lanche: 02 (duas) vezes por semana	50g	01(uma) unidade
Pão de forma	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias ou 01 (uma) unidade
Pão de forma integral	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias ou 01 (uma) unidade
Fruta	Café da manhã ou Lanche: 05 (cinco) vezes por semana	140g	01 (uma) unidade
Pão integral	01 (uma) vez por quinzena	50g	02 (duas) fatias ou 01 (uma) unidade
Manteiga	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	5g	01 (uma) colher de chá
Geleia de frutas	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Requeijão	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por semana	10g	01 (uma) colher de sobremesa
Bolo simples individual diversos sabores	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) unidade
Tapioca	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	02(duas) colheres de sopa
Cereal de milho	Café da manhã ou Lanche: 01 (uma) vez por quinzena	40g	01 (uma) xícara de chá

CARDÁPIO TIPO "H"

Kit Lanche

Especificação do Cardápio

O "kit lanche" deverá ser oferecido aos alunos das escolas da rede municipal, quando solicitado, para substituir a refeição prevista ao aluno, em eventos e atividades externas, e na realização de projetos, sendo composto por itens pré-determinados, embalados adequadamente com materiais apropriados, biodegradáveis contendo etiqueta com data de fabricação e data de validade, a fim de proteger a integridade dos mesmos, facilitando o armazenamento e a distribuição.

Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o "kit lanche" deverá ser substituído por produtos semelhantes, para que não existam diferenças e constrangimentos sociais.

Exemplo de cardápio TIPO "H"

Tipo do Kit	Alimentos / Produtos	Período
Kit lanche 1	<ul style="list-style-type: none"> Suco de fruta ou água de coco (embalagem individual) Água mineral Pão com queijo Fruta Bolo individual sabores Biscoito salgado integral sem recheio Biscoito doce integral sem recheio 	Duração até 06 (seis) horas
Kit lanche 2	<ul style="list-style-type: none"> Leite com chocolate ou iogurte de fruta ou água de coco (embalagem individual) Água mineral Pão com queijo Bolo individual sabores ou flocos de milho (embalagem individual) Fruta 	Duração até 04 (quatro) horas
Kit lanche 3	<ul style="list-style-type: none"> Suco de Fruta ou água de coco (embalagem individual) Bolo individual sabores ou flocos de milho ou biscoito salgado e doce sem recheio 	Duração até 02 (duas) horas

Porções e quantidades

Cardápio tipo "H"



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Gênero Alimentício	Porção do alimento pronto em gramas (g) ou mililitros (ml)	Quantidade
Suco de fruta de fruta pronto para beber diversos sabores	200 ml	01 (uma) unidade
Bebida pronta a base de leite e/ou cereal, cacau, frutas sabores	200 ml	01 (uma) unidade
Pão de leite ou tipo "hot dog"	50g	01 (uma) unidade
Pão de forma	50g	02 (duas) fatias
Queijo mussarela	40g	02 (duas) fatias
Fruta	150g	01 (uma) unidade
Bolo simples individualsabores	40g	01 (uma) unidade

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS

I. BEBIDAS

LEITE COM CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, leite em pó e/ou soro de leite, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal.

O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas na sua formulação.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O achocolatado em pó solúvel deverá ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

O achocolatado deverá apresentar os seguintes parâmetros:

Gordura: mínimo de 2,5% em peso a 6,4% p/p.

Umidade: máximo de 3,0% em peso.

Proteína: mínimo de 4% em peso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: pó fino, homogêneo

Cor: marrom

Odor: característico

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes

Ausência do conservador ácido sórbico

Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 5.5, publicada em 09/08/1999.

ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL “DIET” ou “ZERO AÇÚCAR”

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, edulcorante e sal; constituído de pó fino e homogêneo; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, isento de soja ou farinha.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O achocolatado em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: pó fino, homogêneo

Cor: marrom

Odor: característico

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes

Ausência do conservador ácido sórbico

Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 5.5, publicada em 09/08/1999.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES (PARTIDA)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deve cumprir o disposto código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 - 2008) e suas atualizações e nas diretrizes para preparação, armazenamento e manipulação em condições higiênicas de preparações em pó para lactentes da Organização Mundial de Saúde. Resolução RDC nº43, de 19 de Novembro de 2011.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó uniforme, sem grumos;

Cor: branco amarelado;

Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: teor mínimo 1,8g/100Kcal e teor máximo de 3,0g/100Kcal;

Gorduras totais: teor mínimo 4,4g/100Kcal e teor máximo de 6,0g/100Kcal;

Carboidratos totais: teor mínimo 9,0g/100Kcal e teor máximo de 14,0g/100Kcal;

Vitaminas, minerais e outras substâncias: deve atender ao disposto do Anexo II da Resolução RDC nº43/2001 por 100 Kcal do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante. Resolução RDC nº43 de 19 de Novembro de 2011.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados no código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 – 2008).

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente e ou microscopicamente. Resolução 175 de 08 de Julho de 2003.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de Contaminantes. Código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 - 2008).

FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFANCIA (SEGUIMENTO)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fórmula infantil de partida para lactentes e crianças de primeira infância é o produto a base de leite de vaca ou de outros animais ou de uma mistura destes e/ou de outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida e para alimentação de crianças de primeira infância. Resolução RDC nº 44, de 19 de Setembro de 2011.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deve cumprir o disposto código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 - 2008) e suas atualizações e nas diretrizes para preparação, armazenamento e manipulação em condições higiênicas de preparações em pó para lactentes da Organização Mundial de Saúde. Resolução RDC nº 43, de 19 de Novembro de 2011.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó uniforme, sem grumos;

Cor: branco amarelado;

Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: teor mínimo 1,8g/100Kcal e teor máximo de 3,5g/100Kcal;

Gorduras totais: teor mínimo 4,4g/100Kcal e teor máximo de 6,0g/100Kcal;

Carboidratos totais: teor mínimo 9,0g/100Kcal e teor máximo de 14,0g/100Kcal;

Vitaminas, minerais e outras substâncias: deve atender ao disposto do Anexo II da Resolução RDC nº 43/2001 por 100 Kcal do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante. Resolução RDC nº43 de 19 de Setembro de 2011.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados no código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 – 2008).

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente e ou microscopicamente. Resolução 175 de 08 de Julho de 2003.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de Contaminantes.

Código de prática de higiene para fórmulas em pó para lactentes e crianças de primeira infância do Codex Alimentarius (CAC/RCP 66 - 2008).

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: pó uniforme, sem grumos

Cor: branco amarelado

Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/1997, MAA, item 4.2.1, publicada em 08/09/1997.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Gordura: mínimo de 26,0% em peso

Umidade: máximo de 3,5% em peso

Anexo da Portaria nº 369 de 04/09/1997, Quadro nº 1, MAA, publicada em 08/09/1997.

Proteína: mínimo de 26% em peso

Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37% em peso.

Caseína: mínimo de 20% em peso.

Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso

Solubilidade: normal

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Na avaliação dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8D, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis.

Anexo da Portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA, item 4.2.1.1, publicada em 08/09/1997.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de Conservadores.

Anexo da Portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA, item 5.1, publicada em 08/09/1997.

LEITE UAT. OU UHT. INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O leite integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite UHT (UAT), fixado pela Portaria nº 370, de 04/09/1997, MAA.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: líquido

Cor: branco

Odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos.

Anexo da Portaria nº 370, de 04/09/1997, MAA, item 4.2.1, publicada no DOU, Seção I, em 08/09/1997.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Gordura: mínimo de 3,0% em peso

Acidez em gramas de ácido láctico/10ml: 0,14 a 0,18

Anexo da Portaria nº 370 de 04/09/1997, Quadro nº. 1, MAA, publicada no DOU em 08/09/1997.

Proteína: mínimo de 3,1 % em peso

Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 4,8% em peso.

Caseína: mínimo de 2,7% em peso.

Resíduo mineral fixo: máximo de 0,8% em peso

Solubilidade: normal

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Na avaliação dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8A, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

Anexo da Portaria nº.370, de 04/09/1997, MAA, item 7.2, publicada no DOU em 08/09/1997.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de Conservadores.

Anexo da Portaria nº 370, de 04/09/1997, MAA, item 5.1, publicada no DOU em 08/09/1997.

Ausência de formaldeído

LEITE UAT OU UHT AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Leite integral ou semidesnatado, misturado a cacau em pó, cereal e açúcar, ou outras substâncias aprovadas pelos órgãos competentes, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em embalagens Tetrapack de 200ml, devidamente lacrados, resistentes, termosoldadas, isento de **corantes artificiais e glúten**. Deverá manter-se inalterado à temperatura ambiente por um prazo mínimo de 90 dias.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo e deverá ser produzido com a quantidade mínima de 70% de leite.

Resolução nº 05, de 05/07/1991, MARA, item 2.1.1.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: líquido

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

O produto deverá apresentar na sua composição os seguintes teores de gordura:

Leite integral: mínimo de 3,0% p/v



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Leite semidesnatado: de 0,6 a 2,9% p/v

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Após 7 (sete) dias de incubação à 35 - 37°C em embalagem fechada, o produto não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas em condições normais de armazenamento.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, grupo 8.A, item b, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de formaldeído

Ausência de conservadores

Resolução 04/1988, Tabela I A, de 24/11/1988, do CNS/MS

Ausência de corantes.

LEITE UAT OU UHT COM FRUTAS (MAMÃO, MAÇÃ E BANANA)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Leite integral ou semidesnatado, misturado a cereal, açúcar e polpa/purê/suco de mamão, maçã e banana e outras substâncias aprovadas pelos órgãos competentes, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em embalagens Tetrapack de 200ml, devidamente lacrados, resistentes, termosoldadas, isento de **corantes artificiais e glúten**. Deverá manter-se inalterado à temperatura ambiente por um prazo mínimo de 90 dias.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo e deverá ser produzido com a quantidade mínima de 70% de leite. Resolução nº 05, de 05/07/1991, MARA, item 2.1.1.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: líquido

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

O produto deverá apresentar na sua composição os seguintes teores de gordura:

Leite integral: mínimo de 3,0% p/v

Leite semidesnatado: de 0,6 a 2,9% p/v

2.4. MICROBIOLÓGICOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Serão adotados os padrões e critérios estabelecidos na Portaria n° 451, de 19/09/1997, da SVS/MS, Anexo II, item 8, publicada no DOU, Seção I, em 22/09/1997 e republicada em 02/07/1998.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de formaldeído e conservadores

Corantes: permitidos os constantes da Tabela I da Resolução abaixo.

Resolução n° 04/1988 de 24/11/1988, CNS/MS, Tabela I, publicada em 19/12/1988.

CHOCOLATE EM PÓ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido 100% a base de cacau em pó. O produto deverá estar isento de soja e derivados, de açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes, glúten, leite, soja e ovo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O chocolate em pó solúvel deverá ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

O chocolate em pó deverá apresentar os seguintes parâmetros:

Gordura: mínimo de 2,5% em peso a 6,4% p/p.

Umidade: máximo de 3,0% em peso.

Proteína: mínimo de 4% em peso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: pó fino, homogêneo

Cor: marrom

Odor: característico

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/21, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. TOXICOLÓGICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Ausência de corantes

Ausência do conservador ácido sórbico

Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 5.5, publicada em 09/08/1999.

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

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aparência: pó fino ou granulado

Cor: própria

Odor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/45, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Unidades máximo de 3,0% em peso.

Gordura: mínimo de 13% em peso.

Lactose: mínimo de 18% em peso.

Proteína: mínimo de 13,0% em peso.

Resíduo Mineral Fixo: mínimo de 2,9% em peso

Caseína: mínimo de 10% em peso

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem o limite mínimo acima citado, serão igualados em seu valor nutricional, não obtendo vantagens para efeito de avaliação.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8-G, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/45, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes e conservadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Resolução nº 387, de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 5.5., publicada no DOU em 09/08/1999.

IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM/COM FRUTAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo. Podendo conter outros produtos de origem láctea. Isento de açúcar e edulcorantes naturais e artificiais, corantes e conservantes. Deve apresentar SIF.

1.1. Iogurte sem adição de polpa de frutas, refrigerado, em embalagens recicláveis tipo sachês de 200ml ou de 01 litro, garrafinhas de 200ml, plástico biodegradável a base fontes vegetais ou potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, resistentes, termosoldadas. Isento de açúcar e edulcorantes naturais e artificiais, corantes e conservantes. Deve apresentar SIF.

1.2 - Iogurte com adição de polpa de frutas, refrigerado, em embalagens recicláveis tipo sachês, garrafas de 200ml ou potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termosoldadas. Isento de açúcar e edulcorantes naturais e artificiais, corantes e conservantes. Deve apresentar SIF.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Leite in natura pasteurizado e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, sem polpa de frutas e fermentos lácteos. Deve ser o produto preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem

Leite in natura pasteurizado e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, com polpa de frutas e fermentos lácteos. Deve ser o produto preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: consistência semissólida ou líquida com diferentes graus de viscosidade segundo sua composição.

- Cor: de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionadas

- Odor e sabor: Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).

2.3. MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS

De acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

SUCO DE FRUTA DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O suco de laranja integral deverá ser obtido a partir de expressão ou extração da laranja (*Citrus sinensis*), integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), conservantes e corantes, destinado ao consumo direto. Obtido de frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, corantes, conservantes. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I e V - parágrafo 2º, publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS:

Aspecto: líquido

Cor: amarela

Odor: próprio

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

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,5.

Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em 100g do ácido cítrico anidro mínimo , 0

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Seção III, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicado no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.

SUCO DE FRUTA DE UVA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Suco de uva integral deverá ser obtido da expressão ou extração da uva integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), conservantes e corantes, destinado ao consumo direto. O Produto deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal e conservantes. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção r, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: líquido

Cor: vinho

Odor: próprio

Instrução Normativa nº1 do MAA de 07/01/2000, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix_{20°C} - mínimo 14,0

Acidez total expressa em ácido tartárico (100 g) - mínimo 0,41.

Instrução Normativa nº 1 do MAA de 07/01/2000, Anexo 11, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.

SUCO DE FRUTA DE MARACUJÁ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Suco de maracujá deverá ser obtido da fruta ou polpa integral, pasteurizado, na sua concentração natural, com adição de água e açúcar (sacarose), sem adição de conservantes e corantes, destinado ao consumo direto. O Produto deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal e conservantes. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Produto obtido pela fruta ou polpa de maracujá, água e açúcar, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O açúcar deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAL

Aspecto: líquido

Cor: amarelo a alaranjado

Odor: próprio.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso I, publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICOS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C- mínimo 11,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) - mínimo 2,50.

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

SUCO DE FRUTA DE MANGA

O suco de manga integral deverá ser obtido da expressão ou extração da manga integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), conservante e corante, destinado ao consumo direto. O Produto deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal e conservantes.

Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS:

Aspecto: líquido

Cor: amarelo

Odor: próprio

Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, MAA, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICOS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (100 g)- mínimo 0,32.

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

SUCO DE FRUTA DE MAÇÃ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Suco deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

O açúcar, se necessário deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de maçã.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, 111 e V (parágrafo 5º.), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: líquido

Cor: branco a translúcido

Odor: próprio

Instrução Normativa nº1, de 07/01/2000, MAA, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICOS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,5

Acidez total expressa em ácido málico (100 g) - mínimo 0,15

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título 11, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

SUCO DE FRUTA DE CAJÚ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela fruta ou polpa caju e água, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Não será permitida a adição de açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, 111 e V (parágrafo 5º.), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: líquido

Cor: variando do branco ao amarelo

Odor: próprio

Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, MAA, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (100 g) - mínimo 0,30

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

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

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

SUCO DE FRUTA ABACAXI

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Suco deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpa, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

Não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica. O açúcar deverá ser adicionado na quantidade máxima de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis natural do suco de abacaxi.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º.), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAL

Aspecto: líquido

Cor: variando do branco ao marfim

Odor: próprio

Instrução Normativa nº I do MAA de 07/01/2000, Anexo 11, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 11,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (100 g) - mínimo 0,30.

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Ausência de corantes artificiais. Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.

SUCO “ZERO AÇÚCAR” DIVERSOS SABORES

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela fruta ou polpa de uva, maçã, caju, abacaxi, maracujá, laranja e água, não fermentado, não alcoólico. Deverá ser elaborado através de processamento tecnológico adequado, envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Suco obtido pela fruta ou polpa, água e a adição de edulcorantes regulamentados. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção r, Artigo 40, Incisos I, III e V (parágrafo 5º), publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: líquido

Odor: próprio

Instrução Normativa nº1 do MAA de 07/01/2000, Anexo II, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 14,0

Acidez total expressa em ácido tartárico (100 g) - mínimo 0,41.

Instrução Normativa nº 1 do MAA de 07/01/2000, Anexo 11, item 2, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2000.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos, e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo 11, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.

SUCO DE FRUTA PASTEURIZADO EM EMBALAGEM TETRA PACK 200ml

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Obtido a partir da fruta integral e água. Passando por processo de pasteurização e envase asséptico, assegurando a conservação. Não fermentado, isento de glúten, corantes e conservantes.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O suco de fruta deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Isento de açúcar, corantes e conservantes.

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I e V - parágrafo 2º, publicada no DOU, em 05/09/1997.

2.2. SENSORIAIS:

Aspecto: líquido

Cor: característica da fruta

Odor: próprio da fruta

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

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo 10,5.

Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em 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.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de elementos estranhos e de indícios de alterações.

Lei Federal nº 8918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título I, Capítulo II, Seção III, Subseção I, Artigo 14, Inciso III, publicada no DOU, em 05/09/1997.

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicado no DOU, em 05/09/1997.

Ausência de conservadores.

II BOLOS/BISCOITOS/PÃES

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria ferrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa torrada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g

Umidade: máximo de 14,0 % p/p

Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal)

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no DOU, Seção I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item f, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g. Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/8/94.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.6. TOXICOLÓGICAS

Corantes: Dentre os corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/1999, ANVISA/MS, publicada no DOU em 09/08/1999, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa torrada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g

Umidade: máxima de 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal)

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada na DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g - Portaria nº 74/1994 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/1994.

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.6. TOXICOLÓGICAS

Corantes: dentre os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/1999, ANVISA/MS, publicada no DOU em 09/08/1999, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no DOU, Seção 1, Parte I, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa torrada

Cor: própria

Odor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g

umidade: máximo de 14,0% p/p

resíduo mineral fixo: máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal)

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no DOU, Seção 1, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada na DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g - Portaria nº 74/1994 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/1994.

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.6. TOXICOLÓGICAS:

Corantes: dentre os permitidos pela Resolução nº 383 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 7.2.1 do Anexo, publicada no DOU em 09/08/1999, só será tolerada a adição dos corantes caramelo.

BISCOITO DOCE NOS SABORES CHOCOLATE, COCO E LEITE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura, leite e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

Os biscoitos poderão ser do tipo amanteigado.

- a) Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó;
- b) Sabor Coco: deverá conter coco (ralado).
- c) Sabor Leite: o produto deverá conter leite.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes em sua confecção.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 4, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa torrada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez em solução normal: máximo de 2,0 ml/100g

Umidade: máximo de 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo de 3% p/p (deduzido o sal)

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item f, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/8/94.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/30, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte .1, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes

MINI BOLO NOS SABORES: ABACAXI, CHOCOLATE, COCO, LARANJA, BAUNILHA, MESCLADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.

- a) Sabor Abacaxi: o produto deverá conter ABACAXI.
- b) Sabor Chocolate: o produto deverá conter CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ.
- c) Sabor Coco: o produto deverá conter COCO.
- d) Sabor Laranja: o produto deverá conter LARANJA.
- e) Sabor baunilha: deverá conter extrato natural de baunilha.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa assada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução nº 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/38, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C: máximo de 25% em peso;

Carboidratos totais: máximo de 65% em peso;

Proteína: mínimo de 8% em peso;

Gordura: máximo de 15% em peso;

Resíduo Mineral Fixo: máximo de 2% em peso;

Acidez em solução Normal: ml por 100g - máximo de 3

2.4. MICROBIOLÓGICOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 18, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de inseto: máximo de 225 em 225g - Portaria nº 74/1994 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/1994.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução nº 12/1978 da CNNP, NTE 12/38, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes, exceto os autorizados pela Resolução nº 383, abaixo especificada.

Conservadores:

Ácido Sórbico e/ou Sorbato de Sódio, Potássio ou Cálcio: máximo de 0,2/100g (expresso em ácido sórbico) Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 7.3.1, publicada em 09/08/1999.

MINI BOLO “ZERO AÇÚCAR ou DIET” EM EMBALAGEM INDIVIDUAL NOS SABORES ABACAXI, LARANJA, CHOCOLATE, BAUNILHA, COCO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, fermento, leite ou soro de leite, edulcorante (regulamentado pela ANVISA), ovos, óleo ou gordura vegetal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto com o respectivo sabor, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR e corantes:

- a) Sabor Abacaxi: o produto deverá conter ABACAXI.
- b) Sabor Chocolate: o produto deverá conter CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ.
- c) Sabor Coco: o produto deverá conter COCO.
- d) Sabor Laranja: o produto deverá conter LARANJA.
- e) Sabor baunilha: deverá conter extrato natural de baunilha.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

De acordo NTA-57 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, RDC 12 de 02/01/2001 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, RDC 12 de 02/01/2001 – ANVISA, RDC 175 de 08/07/2003 – ANVISA.

O bolo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o bolo queimado ou mal cozido. Será proibido, na panificação o emprego de farelo de qualquer espécie. Será proibida a fabricação com emprego de matéria corante. Deverá estar com embalagem devidamente lacrada, de forma a proteger a integridade do produto, na porção individual, informando de forma legível, ingredientes, data de validade, data de fabricação, rótulo com informações nutricionais lote.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa assada



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Cor: própria

Odor: próprio

Resolução nº 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/38, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105° C: máximo de 25% em peso;

Carboidratos totais: máximo de 65% em peso;

Proteína: mínima de 4% em peso;

Gordura: máxima de 19% em peso;

Acidez em solução Normal: ml por 100g - máximo de 3

Resíduo Mineral Fixo: máximo de 2% em peso

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 18, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de inseto: máximo de 225 em 225g

Portaria nº 74/1994, de 04/08/1994, SVS/MS, item 2, publicada no DOU, 05/08/1994.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução nº 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/38, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes, exceto os autorizados pela Resolução nº 383, abaixo especificada.

Conservadores:

Ácido sórbico e/ou sorbato de sódio, potássio ou cálcio: máximo de 0,2/100g (expresso em ácido sórbico)

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, ANVISA/MS, item 7.3.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

PÃO DE LEITE OU TIPO "HOT DOG"

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar um corte no sentido longitudinal para colocação de recheio. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

2.2. ORGANOLÉTICAS

Aspecto: característico

Cor: característica

Odor: característico

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.1, subitens 4.2.1.1, 4.2.1.2 e 4.2.1.3, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 38,0% p/p

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.2, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g Portaria nº 74/1994 - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/1994.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes. Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVISA/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

PÃO DE LEITE OU TIPO "HOT DOG" INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O pão integral tipo "hot dog" serão obtidos pela cocção de massa em formas e deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Resolução nº 263 de 22/09/2005.

2.2. ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Sabor: característico;

Odor: característico;

Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda.

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, publicada no DOU de 24/07/1978

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto;

Resolução – RDC nº 175 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 08/07/2003.

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes.

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVISA/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de infecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

PÃO TIPO “BISNAGUINHA”

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, isento de gordura trans, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os pães tipo “bisnaguinha” deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Resolução nº 263 de 22/09/2005.

2.2. ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Sabor: característico;

Odor: característico;

Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda.

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, publicada no DOU de 24/07/1978

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto;

Resolução – RDC nº 175 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 08/07/2003.

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes.

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVISA/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de infecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

PÃO TIPO “BISNAGUINHA” INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O pão integral tipo “bisnaguinha” serão obtidos pela cocção de massa em formas e deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Resolução nº 263 de 22/09/2005.

2.2. ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Sabor: característico;

Odor: característico;

Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda.

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, publicada no DOU de 24/07/1978

2.3.MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4.MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto;

Resolução – RDC nº 175 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 08/07/2003.

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

2.5.TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes.

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de infecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

PÃO DE FORMA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá se apresentar fatiado. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O pão de forma integral será obtido pela cocção de massa em formas e deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Resolução nº 263 de 22/09/2005.

2.2.ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Sabor: característico;

Odor: característico;

Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda.

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, publicada no DOU de 24/07/1978

2.3.MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.4.MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto;

Resolução – RDC nº 175 – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 08/07/2003.

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

2.5.TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes.

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de infecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

PÃO DE FORMA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar em fatias. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.

O pão de forma deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasita em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

2.2. ORGANOLÉTICAS

Aspecto: característico

Cor: característica

Odor: característico

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.1, subitens 4.2.1.1, 4.2.1.2 e 4.2.1.3, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 38,0% p/p

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4.2.2, publicada no DOU, Seção I, em 20/10/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225g Portaria nº 74/1994 - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 04/08/1994.

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes. Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/1999, da ANVISA/MS, item 7.1.1, publicada no DOU em 09/08/1999

III. CARNES, OVOS E QUEIJO

CARNE BOVINA, CUBOS, ISCAS, MOIDA CONGELADA IQF

OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE

OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO

OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO

PARA OS PRODUTOS DE ORIGEM BOVINA, DEVERÁ SER APRESENTADO A DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DESCRITA ABAIXO, NO PRAZO DE 5 (CINCO) DIAS ÚTEIS APÓS DECLARADO O VENCEDOR. DEVERA APRESENTAR A DOCUMENTAÇÃO ACIMA MININA DE 50% DAS CARNES BOVINAS.

FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA

REGISTRO DO PRODUTO

DECLARAÇÃO DO SIF

REGISTRO DO SIF



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

A carne bovina congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

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

Odor: próprio

Tipo de corte: cubos, iscas, moída, característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 08/11/1988 e publicada no DOU de 18/11/1988, Seção I.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. item a, publicada no DOU Seção I em 10/01/2001.

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no DOU, Seção 1, em 10/01/2001.

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no DOU, Seção 1, em 10/01/2001

CARNE DE AVES COZIDA EM CUBOS POUCH

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Peito de frango, água e sal, submetido ao processo de esterilização em embalagem pouch. Não contém glúten. O produto deve se apresentar em pedaços uniformes e com textura macia. Condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária e supervisionado pelo serviço de inspeção federal.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio

Cor: clara

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item i, publicada no DOU, Seção 1, em 10/01/2001

CORTES DE FRANGO CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A carne de frango filezinho, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I grupo 5, item b, publicada no DOU, Seção 1, em 10/01/2001

OVO BRANCO DE GALINHA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA

2.1. GERAIS

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação
- b) ser limpo
- c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado
- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as claras intactas
- g) apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade

Cor da casca	Classificação por Peso	Peso da Dúzia	Peso Unitário Mínimo	Classificação da Qualidade
Branca	Tipo 3 (médio)	540 g	50 g	Classe B

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

- 1) alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- 2) mumificação (ovo seco);
- 3) podridão (vermelha, negra ou branca);
- 4) presença de fungos externa ou internamente;
- 5) cor, odor ou sabor anormais;
- 6) ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- 7) rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- 8) contenham substâncias tóxicas.

2.2. MICROBIOLÓGICOS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 6, item a, publicada no DOU, Seção I, 10/01/2001.

OVO INTEGRAL PASTEURIZADO DESIDRATADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela desidratação do ovo integral pasteurizado. O ovo líquido, deverá ser filtrado, pasteurizado, resfriado e desidratado, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA, item 1, subitem e.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA

2.1. GERAIS

Gemas e claras de ovos na mesma proporção dos ovos em natureza.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Cor: O produto deverá apresentar a cor que lhe é própria, ou seja, amarelo característico.

Sabor e odor: O produto deve ser isento de sabores e odores estranhos apresentar sabor e odor de ovos frescos.

Aspecto: O produto deve ser homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas.

2.3 FÍSICO-QUÍMICO

O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA, item, 2.2.2.

2.2. MICROBIOLÓGICOS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 6, item c, publicada no DOU, Seção I, 10/01/2001.

LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango de primeira qualidade, adicionado de ingredientes e condimentos (**exceto pimenta**) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, sem película, e submetido a um processo térmico adequado.

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

A linguiça deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado com embalagens apropriadas identificadas com data de validade, lote, serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A linguiça 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, equina, bovina. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.

A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, 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.

Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção federal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999, MAA, Anexo IV, item 4.2.1., publicada no DOU, em 09/09/1999.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 70,0% p/p

Gordura: máximo 30,0% p/p

Proteína: mínimo 12,0% p/p

Teor de cálcio em base seca: máximo de 0,1%

adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada.

Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 42.2, publicada no DOU, Seção I, em 05/04/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.OU, Seção I, em 10/01/01.

2.5. MICROSCÓPICAS

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Nitrito 0,015 /100 g (expresso em nitrito de sódio)

Nitrato: 0,030 /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, SVS/MS, Anexo, publicada no DOU em 22/03/1999.

SALSICHA DE CARNE BOVINA RESFRIADA OU CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

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

A salsicha deverá ser armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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

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

2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 4.2.1., publicada no DOU, Seção 1, em 05/04/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Amido: máximo 2,0% p/p

Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p

Umidade: máximo 65,0% p/p

Gordura: máximo 30,0% p/p

Proteína: mínimo 12,0% p/p

A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p.

Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, MAA, Anexo IV, item 4.2.2, publicada no DOU, Seção I, em 05/04/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

Nitrito: 0,015 /100 g (expresso em nitrito de sódio)

Nitrato: 0,030 /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 1.004.

Portaria nº 1004, de 01/12/1998, SVS/MS, Anexo, publicada no DOU em 22/03/1999.

PEIXE CAÇÃO EM CUBOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como cações do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras, Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas),

O produto deverá apresentar as seguintes características:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 - NTA 9, item 4,

Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8

2.2. FÍSICO-QUÍMICAS

Reação de gás sulfídrico (H₂S): negativa

Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)

Reação negativa de indol

Decreto Federal nº 30,691 de 29/03/1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25/06/1962, Título VII, Capítulo, VII, Seção I, artigo 443, RIISPOA/MA

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, - Anexo, grupo 7, item a, publicada DOU em 10/01/2001, Seção I

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas,

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, NTA-9, item 8,

Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto

2.5. TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Inorgânicos:

Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg

Chumbo: máximo 2,00 mg/kg

Cádmio: máximo 1,00 mg/kg

Cobre: máximo 30,00 mg/kg

Zinco: máximo 50,00 mg/kg

Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/1965, Tabela 11 e Portaria nº 685 de 27/8/1998 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/1998.

Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.

Resolução 04/1988 de 24/11/1988 do CNS/MS, Tabela 1.

FILÉ DE PEIXE TIPO PESCADA CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Sciaenida e íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igualou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A pescada não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

O produto deverá apresentar as seguintes características:

Aspecto: filé

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 - NT A 9, item 4.

Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8.

2.2. FISICO-QUIMICAS

Reação de gás sulfídrico (H₂S): negativa

Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)

Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25/06/1962, Título VII, Capítulo VII, Seção I, artigo 443 e 444, RISPOA/MA.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, NTA-9, item 8.

2.5. TOXICOLÓGICAS

1. Contaminantes inorgânicos:

Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg

Chumbo: máximo 2,00 mg/kg

Cádmio: máximo 1,00 mg/kg

Cobre: máximo 30,00 mg/kg

Zinco: máximo 50,00 mg/kg

Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/1965, Tabela 11 e Portaria nº 685 de 27/08/1998 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/1998.

2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.

Resolução 04/1988 de 24/11/1988 do CNS/MS, Tabela I.

FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Merlucciidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

mesmo quanto às características físico-químicas, MICROBIOLÓGICOS e MICROSCÓPICAS especificadas no item 2.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

O produto deverá apresentar as seguintes características:

Aspecto: filé

Cor: própria

Odor característico

Sabor: característico

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 - NT A 9, item 4.

Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8

2.2. FÍSICO-QUÍMICAS

Reação de gás sulfídrico: negativa

Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)

Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25/06/1962, Título VII, Capítulo VII, Seção I, artigo 443 e 444, RISPOA/MA.

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, NT A-9, item 8.

2.5. TOXICOLÓGICAS

1. Contaminantes Inorgânicos:

Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg

Chumbo: máximo 2,00 mg/kg

Cádmio: máximo 1,00 mg/kg

Cobre: máximo 30,00 mg/kg

Zinco: máximo 50,00 mg/kg

Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/1965, Tabela 11 e Portaria nº 685 de 27/08/1998 - SVS/MS, item 2 do Anexo, publicada no DOU em 28/08/1998.

2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.

Resolução 04/1988 de 24/11/1988 do CNS/MS, Tabela I.

FÍGADO BOVINO CONGELADO EM ISCAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Víscera proveniente de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes finos, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico (bife por bife).



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

O fígado bovino deverá sofrer processo de congelamento rápido individual IQF em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

Durante o processamento deverá ser realizada a apargem.

O fígado bovino em bifés congelados deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

O produto deverá apresentar:

Aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso

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

Odor: próprio

Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/1978, NTA 03, item 5.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

O produto deverá apresentar pH ácido e reação de gás sulfídrico negativa.

Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/1978, NT A 03, item 6.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/1978, NTA 03, item 8.

Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

HAMBÚRGUER MISTO COZIDO E CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto preparado com carne mecanicamente separada de frango, carne bovina, gordura bovina, carne de frango, proteína de soja, sal e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma de hambúrguer. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de - 40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequada. O produto não



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração.

Será permitida, a adição de carne mecanicamente separada de frango, exclusivamente em hambúrguer cozido.

2.2. SENSORIAIS

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, SOA/MAA, Anexo IV, item 4, subitem 4.2.1., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Gordura: máximo de 30,0% p/p

Proteína: mínimo de 12,0% p/p

Açúcares totais (carboidratos): máximo de 10% p/p

Teor de cálcio (máx. base seca) – 0,1 % em hambúrguer cru; 0,45% em hambúrguer cozido

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, SOA/MAA, Anexo IV, item 4., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item f, publicada no DOU Seção I em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

O produto não deverá conter substâncias estranhas ao processo de industrialização. Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, SOA/MAA, Anexo IV, item 7, subitem 7.2., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Conservadores

Nitrito de sódio ou potássio: máximo de 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 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 1 004, de 11/12/1998, SVS/MS, Anexo, publicada no DOU em 22/03/1999.

HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados.

Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportados 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes bovinas em perfeito estado de conservação, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e supervisionados pelo serviço de inspeção federal. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração.

Será permitida, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido.

2.2. SENSORIAIS

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 SDA/MAA, Anexo IV, item 4, subitem 4.2.1., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Gordura: máximo de 30,0% p/p

Proteína: mínimo de 12,0% p/p

Açúcares totais (carboidratos): máximo de 10% p/p

Teor de cálcio (máx. base seca) - 0,1% em hambúrguer cru; - 0,45% em hambúrguer cozido

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 SDA/MAA, Anexo IV, item 4, subitem 4.2.2., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item f: publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

O produto não deverá conter substâncias estranhas ao processamento de industrialização. Instrução Normativa nº.20, de 31/07/2000 SDA/MAA, Anexo IV, item 7, subitem 7.2., publicada no DOU, Seção I, em 03/08/2000.

Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Conservadores

Nitrito de sódio ou potássio: máximo de 0,015 /l 00 g (expresso em nitrito de sódio)

Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 0,030 /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, de 11/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no DOU em 22/03/1999.

QUEIJO MUSSARELA

1. DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Queijo obtido por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. ORGANOLÉPTICAS

Consistência: semi suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Textura: fibrosa, elástica e fechada.

Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Odor: láctico, pouco perceptível.

Crosta: não possui.

2.2. FÍSICOS-QUÍMICOS

Umidade g/100g - Máximo 60,0

Matéria Gorda em Extrato Seco g/100g - Mínimo 35,0

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Os queijos deverão obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes.

2.4. MICROSCÓPICAS/ MACROSCÓPICOS

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

IV- AÇÚCAR E DOCES / GORDURAS

AÇÚCAR DEMERARA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. 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.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: própria do tipo de açúcar, granulado, de fácil escoamento não devendo estar melado ou empedrado

Cor: branca, própria

Odor: próprio

Sabor: doce

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Sacarose, mínimo 99,0% p/p

Resíduo mineral máximo 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm) máximo 80

Umidade, máximo 0,3% p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/34, item 6 a, publicada no DOU., Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, grupo II, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/34, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

PREPARO PARA CANJICA E MILHO PARA PIPOCA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto milho de canjica in natura ou pré-cozido e desidratado, e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter leite desnatado, soro de leite, soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição. O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido. Caso o produto seja cozido à vácuo, deverá adicionar leite em pó, água, canela e açúcar. Milho para pipoca, classe amarela. Tipo 1.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O milho para o preparo de canjica e milho para pipoca deverá ser sadio e limpo, de primeira qualidade.

Deverá apresentar:

Umidade: máximo 5,0% em peso

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem o limite mínimo acima citado, serão igualados em seu valor nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: grãos uniformes.

Cor: de acordo com os componentes

Odor próprio

2.3. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, I, Grupo 12, item e, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/45, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar, devendo conter em sua formulação: açúcar, extrato de malte, sal, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os flocos de milho açucarados deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podendo ser utilizadas no seu preparo, substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Resolução 12/1978, da CNNPA, NTE 12/16, publicada no DOU, Seção 1, Parte I, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: flocos

Cor: marrom-dourado, recobertos por leve crosta branca

Odor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 15,0%p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/16, item 4, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/2016, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, sem açúcar, devendo conter em sua formulação: extrato de malte, sal, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Os flocos de milho não deverão conter açúcar ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podendo ser utilizadas no seu preparo, substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Resolução 12/1978, da CNNPA, NTE 12/2016, publicada no DOU, Seção 1, Parte I, em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: flocos
Cor: marrom-dourado
Odor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 15,0%p/p
Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/16, item 4, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/16, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

BARRA DE CEREAIS COM FRUTA COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, banana desidratada, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas que não descaracterizem o produto desde que declaradas exceto aromatizantes, corantes, soja na barra de cereais. A cobertura sabor chocolate na proporção de 23% deverá conter açúcar, gordura e/ou óleo vegetal, cacau em pó, leite em pó e outras substâncias desde que declaradas. O produto deverá ser acondicionado em porções individuais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003, ANVISA/MS, Resolução nº 385 de 05/08/1999, ANVISA/MS, Resolução-RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS, Decreto 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Isento de

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A barra de cereais com fruta com cobertura de chocolate deverá ser obtida a partir de processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a fruta banana que caracteriza o sabor, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas que não descaracterizem o produto as quais deverão ser mencionadas. A barra de cereais não poderá conter: aromatizantes, corantes, gordura e soja. A cobertura sabor chocolate deverá estar na proporção de 23% contendo açúcar, gordura e/ou óleo vegetal, cacau em pó, leite em pó e outras substâncias desde que declaradas. O produto deverá ser processadas a partir de matérias-



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmidas ou fermentadas. Serão rejeitadas as barras de cereais que apresentarem caracteres organolépticos anormais. Deverão apresentar-se embalados em porções individuais de aproximadamente 25g. O produto deverá ser de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos/Manipuladores/Fabricantes/Industrializadores de Alimentos.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência - própria do produto com cobertura

Cor - própria do produto

Odor - próprio dos ingredientes

Sabor – próprio

Textura: própria

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 3,0 g/porção

Lipídeos mínimo 2,0 g/porção

Proteínas mínimo 1,0 g/porção

Calorias mínimo de 100 kcal/porção

Fibra alimentar - mínimo 1,0g/ porção

Gordura trans - ausência

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Salmonelas, em 25 g - ausência

Bacillus Cereus/g - máximo 10²

Coliformes a 45°C/g - máximo 10

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto;

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais. Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/1997, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Inciso VI, publicada no DOU, em 05/09/1997.

MISTURA PARA O PREPARO DE SAGU NOS SABORES MORANGO OU UVA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Mistura para o preparo de sagu nos sabores morango ou uva, podendo ser colorido aromatizado artificialmente, devendo conter em sua composição:

Sagu: de fécula de mandioca (Manihotutilissima)

Pó: açúcar refinado, aromas e corantes permitidos por Lei

O produto deverá ser de fácil preparo necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

A mistura para o preparo de sagu deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: própria

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Para o sagu:

Umidade: máximo 14% p/p

Acidez em ml de solução Normal: máximo 2% v/p

Amido: mínimo 80% p/p

Resíduo mínimo fixo: máximo 0,5 % p/p

Resolução 12/1978, da CNNPA, NTF 12/19, item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001. ANVISA/MS, Anexo I, grupo 12, tem e Publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Para o pó e o sagu.

Ausência de sujidades, parasitas e larvas

Resolução 12/1978 da CNNPA, item 8 da NTE 12/19, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Para o pó:

Corantes serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução 388 de 05/08/1999. Item 19.2.2, ANVISA/MS, publicado 09/08/1999.

GELÉIA DE FRUTAS - SABOR MORANGO, UVA OU GOIABA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Geleia obtida pela cocção de 100% frutas inteiras e suco de fruta, submetido a um tratamento térmico adequado, no sabor morango, uva ou goiaba. Isento de glúten, açúcar, corante e leite.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

As geleias deverão ser preparadas a partir de frutas sãs e limpas e satisfazer as seguintes condições:

a) estarem isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

b) **Não** podem ser adicionadas de: glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: massa gelatinosa

Cor: característica da fruta de origem

Odor: característico da fruta de origem

Consistência semissólida

Resolução Normativa nº 15/1978 da CTA/CNS, itens 4.2.1 a 4.2.3, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 01/02/1979.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis totais mínimo de 65% p/p

Resolução Normativa nº 15/1978 da CTA/CNS, item 4.1.5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 01/02/79

2.4. MICROBIOLÓGICAS

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/10, item 8, publicada no D.O.U., Seção I Parte I, em 24/07/1978,

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais

Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,10 /100g (expresso em ácido sórbico)

Resolução nº 04/1988 de 24/11/1988 do Conselho Nacional da Saúde - CNS/MS, Tabela I, publicada no D.O.U. em 19/12/1988.

GELÉIA DE FRUTAS - SABOR MORANGO, UVA, GOIABA "ZERO ACÚCAR" ou "DIET"

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, com edulcorantes naturais adequados e permitidos pela ANVISA e água e concentrado até a consistência gelatinosa enlatado, submetido a um tratamento térmico adequado, no sabor morango, uva ou goiaba.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

As geleias deverão ser preparadas a partir de frutas sãs e limpas e satisfazer as seguintes condições:

a) estarem isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

b) podem ser adicionadas de: edulcorantes, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).

Os produtos deverão ser preparados numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para as partes de edulcorantes de acordo com as especificações do fabricante.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: massa gelatinosa

Cor: característica da fruta de origem

Odor: característico da fruta de origem

Consistência semissólida

Resolução Normativa nº 15/1978 da CTA/CNS, itens 4.2.1 a 4.2.3, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 01/02/1979.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis totais mínimo de 65% p/p

Resolução Normativa nº 15/1978 da CTA/CNS, item 4.1.5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 01/02/1979

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/10, item 8, publicada no DOU, Seção I Parte I, em 24/07/1978,

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais

Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,10 /100g (expresso em ácido sorbico)

Resolução nº 04/1988 de 24/11/1988 do Conselho Nacional da Saúde - CNS/MS, Tabela I, publicada no DOU em 19/12/1988.

MANTEIGA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Manteiga extra ou de primeira qualidade com sal, com creme de leite e cloreto de sódio, podendo conter fermento láctico, com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 4% m/m do teor de lipídios totais. Isento de glúten, gordura trans, corantes naturais e/ou artificiais, conservantes e aromatizantes. O produto deve ser pasteurizado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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

Cloreto de sódio - máximo de 6% sobre o peso do produto Vitamina A – de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto (opcional)

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme

Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal

Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal

Portaria 372/MAA de 04/09/1997, ANEXO, item 4, subitem 4.2.1. publicada no DOU, Seção I, em 08/09/1997.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Lipídios totais: máximo de 95%

Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes

Portaria 372/MAA de 04/09/1997, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no DOU, Seção I, em 08/09/1997.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Critérios microscópicos e macroscópicos ausência de substâncias de qualquer natureza.

Portaria 372/MAA de 04/09/1997, Anexo, item 7, subitem 7.2., publicada no DOU, Seção I, em 08/09/1997.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Serão permitidos os aditivos nas concentrações máximas estabelecidas na Portaria 372/MAA de 04/09/1997, item 5, subitem 5.1, do Anexo, publicada no DOU em 08/09/1997.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Óleo de soja refinado é o Óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycinemax L.(soja).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 482 de 23/09/1999, da ANVISA/MS, publicada no DOU, em 13/10/1999, e republicada em 20106/2000 - Seção I.

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

2.2. SENSORIAIS

Aspecto: límpido e isento de impurezas à 25°C



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Cor: característica

Odor: característico

Resolução nº 482 de 23/09/1999, ANVISA/MS, Anexo 7, item 2.2.1, publicada em 13/10/1999, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Densidade relativa à 20C/20°C 0,919 - 0,925

Densidade relativa à 25C/25,C 0,916 - 0,922

Índice de Refração (nº 40): 1,466 - 1,470

Índice de Saponificação: 189 - 195

Acidez, g de ácido Oleico/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 nº 482 de 23/09/1999, ANVISA/MS, item 6, subitem 6.2.1 e anexo 7, item 2.2.2, publicada no DOU, em 13/10/1999, e republicada em 20/06/2000 - Seção I.

2.4. TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Inorgânicos:

Ferro máximo de 1,5 mg/kg

Cobre: máximo de 0,1 mg/kg

Chumbo: máximo de 0,1 mg/kg

Decreto Estadual 12.486 de 20/10/1978, NTA 50, item 6.2 e Portaria nº 685 SVS/MS de 27/08/1998, item 2 do Anexo, publicada em 24/09/1998.

V. FARINHAS

AMIDO DE MILHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto amiláceo extraído do milho (Zeamays, I.).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó fino

Cor: branca

Odor próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 14,0 p/p

Acidez em ml de solução nº máximo de 2,5% v/p,

Amido: mínimo de 84,0% p/p;

Resíduo mineral fixo máximo de 0,20% p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU em 10/01/2001 Seção I

2.5. MICROSCÓPICAS:

Ausências de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

FARINHA DE AVEIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Produto obtido pela moagem da semente de aveia, beneficiada. Ingredientes básicos: aveia. Características: aveia fina, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, 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.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó fino

Cor: branca

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 12,0 p/p

Acidez em ml de solução nº máximo de 5% v/p,

Amido: mínimo de 9,0% p/p;

Resíduo mineral fixo máximo de 2,0% p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no D.OU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978

2.4. MICROBIOLÓGICOS

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁶/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacillus cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem infecções alimentares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.5. MICROSCÓPICAS:

Ausências de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

FARINHA DE ARROZ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela moagem do grão de arroz (*Oryza sativa*, L.), beneficiado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Produto obtido pela moagem do grão de arroz beneficiado, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados, sendo próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, 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.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó fino

Cor: branca

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 13,0 p/p

Acidez em ml de solução nº máximo de 3% v/p,

Amido: mínimo de 6,0% p/p;

Resíduo mineral fixo máximo de 2,0% p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978

2.4. MICROBIOLÓGICOS

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5×10^5 /g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2×10 /g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Bacilos cereus: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem infecções alimentares.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.5. MICROSCÓPICAS:

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

FARINHA DE MILHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamaya, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Produto obtido pela moagem do grão de milho beneficiado, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados, sendo próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, 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.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó fino

Cor: amarela

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 14,0 p/p;

Acidez em ml de solução nº máximo de 2% v/p;

Amido: mínimo de 6,0% p/p;

Resíduo mineral fixo máximo de 1,0% p/p;

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no D.OU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁴/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacilos cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem infecções alimentares.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.5. MICROSCÓPICAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

FARINHA MULTICEREAIS (ARROZ E MILHO)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais, de milho e de arroz. Sendo obtido pela torração do grão de milho (*Zeamaya*, L.) e do grão de arroz (*Orysa sativa*, L.) beneficiados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Produto obtido pela moagem do grão de milho e arroz beneficiados, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados, sendo próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, 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.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pó fino

Cor: amarelado

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 14,0 p/p;

Acidez em ml de solução nº máximo de 3% v/p;

Amido: mínimo de 6,0% p/p;

Resíduo mineral fixo máximo de 2,0% p/p;

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19), item 6, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacilos cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem infecções alimentares.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.5. MICROSCÓPICAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/19, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

FARINHA DE MANDIOCA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca (*Manihotutilissima*) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá obedecer a Portaria nº 554, de 30/08/1995 e anexos, para farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: característico

Cor: própria

Odor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p

Acidez milequivalentes 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 MAA de 30/08/1995

2.4. MICROBIOLÓGICOS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item a, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978, da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 8, publicada o DOU, Seção I, Parte 1 em 24/07/1978.

Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100 g do produto. Portaria n. 01, de 04/04/1986, DINAL/MS, item 1, publicada no DOU, Seção I, em 08/04/1986 .

Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

TAPIOCA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Goma ou massa pronta para preparo de tapioca. Produto obtido de fécula de mandioca (*Manihotutilissima*) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

desmembradas, peneiradas, classe branca, tipo I. Isento de glúten, lactose, soja, ovo e conservantes.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: característico

Cor: própria

Odor: próprio

2.3.FISICO-QUÍMICAS

Umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p

Amido: mínimo de 75,0 % p/p

Portaria nº 554 do MAA de 30/08/1995

2.4. MICROBIOLÓGICOS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978, da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 8, publicada o DOU, Seção I, Parte 1 em 24/07/1978.

Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100 g do produto. Portaria n. 01, de 04/04/1986, DINAL/MS, item 1, publicada no DOU, Seção I, em 08/04/1986.

Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: uniforme sem grimos

Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem

Odor: próprio



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Sabor próprio

Portaria nº 354 de 18/07/1996 - SVS/MS artigo 1º item 5.2, publicada no DOU, Seção I em 22/07/1996.

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 nº 354 de 18/07/1996 – SVS/MS, artigo 1º, itens 4 1.2 e 5.3, publicada no DOU, Seção I, em 22/07/1996.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Fragmentos de insetos máximo de 75 (setenta e cinco) em 50 g

Portaria nº 74/1994 - SVS/MS de 04/08/1994

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA/NTE 12/18, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I em 24/07/1978.

FUBÁ DE MILHO PRÉ COZIDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso

Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I Parte I em 24/07/1978.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto pó fino ou granulado.

Cor: própria

Odor e Sabor: próprios

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: máximo 15,0%p/p

Acidez em ml de solução normal máximo 5,0 % p/p

Proteína: mínimo, 7,0%p/p

Resíduo mineral fixo máximo, 2,0%, p/p



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Amido: mínimo 72,0% p/p

Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 6, publicado no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICOS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU em 10/01/2001, Seção I.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/1978 da CNNPA/MS, NTE 12/18, item 8, publicado no DOU seção I Parte I, em 24/07/1978.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

Aflatoxinas: máximo 30 ppb, dado pela soma dos conteúdos das aflatoxinas B e G1. Resolução 34/1976, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA/MS, publicada em 19/01/1977.

VI. FRUTAS

FRUTAS DIVERSAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Frutas diversas, destinadas ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

1- serem frescas;

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

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

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

5- estarem isentas de

a) substâncias terrosas

b) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa

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

d) umidade externa anormal

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

f) odor e sabor estranhos

g) enfermidades

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

FRUTAS CITRICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Frutas cítricas "in natura" procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, estar de acordo com a Portaria nº 125 de 15/05/1981, do Ministério da Agricultura, no caso da laranja, e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas.

1- serem frescas e sãs:

2- terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;

3- apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte.

4- não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de mecânica ou biológica acima de 5% e que afetarem sua aparência. A polpa (este quando houver) deverá se apresentar intactos e firmes,

5)- estarem isentas de

a) substâncias terrosas

b) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície da casca

c) umidade externa anormal

d) odor e sabor e sabor estranho

e) resíduos de defensivos agrícolas e outras substâncias tóxicas

f) enfermidades

g) insetos, parasitos, larvas outros animais (frutos e embalagens)

h) rachaduras e cortes na casca

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.

6- Deverão apresentar:

a) Cor: típica da variedade

b) Odor típico da variedade

c) Sabor típico da variedade

VII. HORTALIÇAS

BATATA COMUM ESPECIAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Batata comum especial, no estado in natura conforme especificação abaixo

Objeto	Classificação	Embalagem
Batata	Comum especial	Saco de 50 (cinquenta Kg)

Ocorrendo tipo único de entrada para comercialização, diferente da qualidade solicitada, somente deverão ser considerados os produtos que atendam as especificações mínimas exigidas, aqueles de primeira qualidade.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Estar de acordo com as NTE-12/ I e 12/4 da Resolução nº 12/1978 da CNNPA, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978

Proceder de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: Ser fresco, de ótima qualidade são, compacto e firme apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau norma de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeito graves (deteriorada, murcha e com mancha verde)

Estar isento de

- a) terra aderente fora do normal
- b) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa,
- c) umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- d) resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e ou substâncias tóxicas;
- e) enfermidades;
- f) insetos, parasitas e larvas,
- g) rachaduras, cortes, perfurações e traumatismos acima do padrão (4%) - apresentar a polpa intacta e limpa

HORTALIÇAS DE FRUTOS DE RAÍZES, DE TUBERCULOS E MANDIOCA

1- DESCRIÇÃO DO OBJETO

Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca no estado in natura correspondendo as seguintes espécies e híbridos:

A) HORTALIÇAS-FRUTO:

- 1) Abóbora seca (Cucurbita moschata)
- 2) Abóbora paulista (Cucurbitamoschata)
- 3) Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata/Cucurbita pepo)
- 4) Berinjela (solanumelongena)
- 5) Chuchu (Sechium edule Schwartz)
- 6) Moranga seca (Curcubita máxima)
- 7) Pepino comum (curcubinasativus L)
- 8) Pimentão verde (capsicumannuum)
- 9) Quiabo liso (abelmoscusesculentus (L) Moench)
- 10) Milho verde (zeaMays L)
- 11) Tomate (LycopersiconesculentumMill)
- 12) Feijão vagem (phascolusvulgaris L)
- 13) Jiló (solanumgilo)
- 14) Maxixe (Cucumisanguria)

B) HORTALIÇAS DE RAIZES E TUBERCULOS

- 1) Batata doce rosada ou amarela (ipomoea batatas (L) Lam)
- 2) Beterraba (beta vulgaris var conditia)
- 3) Cará (Dioscoreaalata L)
- 4) Cenoura (Daucuscarota L)
- 5) Inhame (colocasiasculenta)
- 6) Mandioquinha (ArracioxanthorrhizaBancroft)
- 7) Rabanete (Raphanussativus L)
- 8) Gengibre (ZingiberofficinalisRoscoe)
- 9) Mandioca (Manihotutilissima)

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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,
- 2) da embalagem acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza

C) MANDIOCA

A mandioca deverá ser graúda

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

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

HORTALIÇAS – VERDURAS E ERVAS AROMÁTICAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Verduras e ervas aromáticas no estado "in natura" de qualidade extra.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- 1) substâncias terrosas
- 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa
- J) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens
- 4) umidade externa anormal
- 5) odor e sabor estranhos
- 6) 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.

VIII. ARROZ / FEIJÃO / MACARRÃO

ARROZ TIPO I

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de Novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portaria nº 80 de 10/04/1992, 01 de 09/01/1989 e 10 de 12/04/1996 do Ministério da Agricultura - MA, 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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: grãos

Cor: característica

Odor: característico

Sabor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo de 14,0 % em peso

Portaria nº 269 de 17/11/1988, do Ministério da Agricultura, item 4, subitem 4.).4.5.1.2

2.4. MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978, da CN.N P.A, NTE 12/16, item 08, publicada no DO.U., Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados

Portaria nº 329, MAA, de 02/09/1985.

FEIJAO / LEGUMINOSAS - TIPO I



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Feijão carioca, feijão branco, feijão fradinho, grão de bico, lentilha tipo I "in natura", é o grão comestível constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto feijão carioca, feijão branco, feijão fradinho, grão de bico, lentilha "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 24/07/1987 do Ministério da Agricultura – M.A, complementada pelas Portarias 08 de 19/08/1987, e 12 de 12/04/1996 do Ministério da Agricultura - MA, para efeito de classificação.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: grãos

Cor: característica da espécie

Odor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 161 de 24/07/1987, MA, item 4.4. subitem 4.4.1.

2.4. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978, da CNNPA, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, MA, de 02/09/1985, parágrafo 1º, Seção 1).

Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/1976, publicada em 19/01/1977, Seção 1, Parte I, da CNNP A/MS)

ERVILHA SECA PARTIDA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Grão comestível da espécie "Pisunsativum, L.", constituído de, no mínimo, 98% (noventa e cinco por cento) de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas), de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% (meio por cento), conforme Anexo I da Portaria nº 65 de 16/02/1993 do Ministério de Agricultura - MA.

2.2. SENSORIAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Aspecto: grãos partidos

Cor: própria

Odor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 15% em peso

Portaria nº 65 de 16/02/1993, M.A, Anexo I.

2.4. MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/1978, da CNNPA/MS, NTE 12/3, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados

Portaria nº 329, MA, de 02/09/1985, publicada no DOU em 03/09/1985.

MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO OU PENNE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: característico

Cor: característica

Odor: característico

Resolução RDC nº 93, de 31/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no DOU - Seção I, em 01/11/2000.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade e substâncias voláteis a 105° C máximo de 13% p/p;

Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p;

Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p.

-Teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa: mínimo de 0,45.

Resolução RDC nº93, 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 DOU - Seção I, em 01/11/2001.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/31, item 8, publicada no DOU - Seção 1, Parte I, em 24/07/1978.

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.

Portaria 74/1994, de 04/08/1994, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4. L.3 do Anexo da Resolução 385 de 05/08/1999, ANVISA/MS, publicada em 09/08/1999.

MACARRÃO TIPO “AVE MARIA OU LETRINHAS” DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: característico

Cor: característica

Odor: característico

Resolução RDC nº93, de 31/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no DOU - Seção 1, em 01/11/2001

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade e substâncias voláteis a 105 máximo de 13% p/p;

Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0 V/p

Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,65% p/p.

Teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa mínimo de 0,45.

Resolução RDC 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 DOU - Seção I, em 01/11/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICOS

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

2.5. MICROSCÓPICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/31, item 8, publicada no D.O. U. - Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.

Portaria 74/1994, de 04/08/1994, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.3 do Anexo da Resolução nº 385 de 05/08/1999, ANVISA/MS, publicada em 09/08/1999.

IX. TEMPEROS

ALHO E CEBOLA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

2.1.1. O alho deverá estar de acordo com a Portaria nº 264 de 25/04/1989, do Ministério da Agricultura.

2.1.2. A cebola deverá estar de acordo com a Portaria nº 99, de 22/04/1982, do Ministério da Agricultura

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparências 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 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

-Cor: uniforme, típica da espécie

-Odor: típico da espécie

-Sabor típico da espécie

-Tamanho: grande



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Lycopersicon esculentum*, por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa mole

Cor: vermelha

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

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 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15, itens 4 e 6 b, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

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

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos. Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I em 24/07/1978.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais

Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico.

Resolução 04/1988, Tabela I, de 24/11/1988 do Conselho Nacional de Saúde/MS.

ALHO INTEIRO OU TRITURADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir de alho natural moído ou não, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado, quando inteiro não deverá conter sal..



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Dentes de alho sem cascas ou o purê de alho deverá ser preparado com bulbos são, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê. Deverá conter o máximo de 25% de cloreto de sódio em peso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: própria

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Cloreto de Sódio: máximo de 25,0% p/p

2.4. MICROBIOLÓGICOS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 15, item c, publicado no DOU, Seção 1, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/42, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

PURÊ DE TOMATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Lycopersicon esculentum*, por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

Aparência: massa mole

Cor: vermelha

Odor: próprio

Sabor: próprio

Resolução 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15, item 5, publicada no DOU, Seção I, Parte J, em 24/07/1978.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15 itens 4 e 6 a, publicada no DOU, Seção I, Parte 1, em 24/07/1978.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no DOU, Seção I, em 24/07/1978.

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 12/1978 da CNNPA, NTE 12/15, item 8, publicada no DOU, Seção I, Parte I, em 24/07/1978.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Ausência de corantes artificiais.

Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico.

Resolução 04/1988, Tabela I, de 24/11/1988 do Conselho Nacional de Saúde/MS

SAL REFINADO DE MESA IODADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura.

Decreto nº 75.697 de 06/05/1975, artigo 5º - parágrafo Único - publicado no DOU, Seção I - Parte I, em 07/05/1975

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado.

Cor: branca

Odor: inodoro

Sabor: característico (salino)

Decreto nº 75.697 de 06/05/1975 - artigo 6º - parágrafo I, publicado no DOU Seção I, Parte I, em 07/05/1975

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade - 0,200% p/p - (máximo)

Decreto nº 75.697 de 06/05/1975 - Anexo II - publicado no DOU, Seção I, Parte I, em 07/05/1975.

Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Portaria nº 218, MS, de 24/03/1999, publicada no DOU em 25/03/1999.

2.4. MICROSCÓPICAS

2.4.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Decreto nº 75.697 de 06 de Maio de 1975, publicado no DOU Seção I, Parte I, em 07/05/1975, Artigo 6º, Item II.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante da fermentação acética do vinho

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS

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 DOU em 19/09/1974.

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

Sulfato de potássio em g/l: máximo 1,0

Portaria nº 745, de 24/10/1977, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1.

2.4. MICROSCÓPICAS

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

Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no DOU em 19/09/1974.

2.5. TOXICOLÓGICAS

Conservadores e Corantes: Serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução nº 382 de 05/08/1999, ANVS/MS, item 13.10, publicada no DOU em 09/08/1999.

RELAÇÃO E QUANTIDADE MÍNIMA REFERENCIAL DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM MANTIDOS NAS ESCOLAS

- 01(UMA) UNIDADE DE FOGÃO INDUSTRIAL DE 04(QUATRO) OU 06(SEIS) BOCAS GN/GLP



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- 01 (UMA) UNIDADE DE FORNO
- 01 (UMA) UNIDADE GELADEIRA (MÍNIMO DE 240L OU INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS DE 1200 A 1300 L)
- 01 (UMA) UNIDADE DE FREEZER (VERTICAL 02 PORTAS MÍNIMO DE 165L OU HORIZONTAL 1 PORTA NO MÍNIMO DE 213 L OU 2 PORTAS DE 385 L)
- 01 (UMA) UNIDADE DE PICADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL MANUAL, ESTRUTURA EM ALUMÍNIO, BASE EM TRIPÉ
- 02 (DUAS) UNIDADES DE PANEAS DE PRESSÃO MÍNIMO 4,5L
- 01 (UMA) UNIDADE DE LIQUIDIFICADOR (INDUSTRIAL MÍNIMO 4L)
- 01 (UMA) UNIDADE DE ESPREMEDOR DE FRUTAS ELÉTRICO (CRECHES)
- 02 (DUAS) UNIDADES DE CONCHAS DE ALUMÍNIO
- 03 (TRÊS) UNIDADES DE CAÇAROLAS DE ALUMÍNIO
- 02 (DUAS) UNIDADES DE CALDEIRÕES DE ALUMÍNIO
- 02 (DUAS) UNIDADES DE ESCUMADEIRAS DE ALUMÍNIO
- 01 (UMA) UNIDADE DE FRIGIDEIRA NO MÍNIMO DE TAMANHO MÉDIO
- 01 (UMA) UNIDADE DE EXPREMEDOR DE ALHO
- 01 (UMA) UNIDADE DE EXPREMEDOR DE BATATA
- 05 (CINCO) UNIDADES DE BACIAS EM POLIPROPILENO
- 02 (DUAS) UNIDADES DE CANECOS DE ALUMÍNIO GRANDE
- 03 (TRÊS) UNIDADES DE TÁBUA DE ALILENO
- 02 (DUAS) UNIDADES DE DESCASCADOR DE LEGUMES
- 02 (DUAS) UNIDADES DE RALADOR DE LEGUMES
- 01 (UMA) UNIDADE DE ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO GRANDE OU MÉDIO
- 01 (UMA) UNIDADE DE ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMINIO GRANDE OU MÉDIO
- 05 (CINCO) UNIDADES DE COLHERES DE SERVIR DE ALUMÍNIO
- COLHERES EM AÇO INOX DE SOPA
- GARFOS EM AÇO INOX
- FACAS EM AÇO SEM PONTA INOX
- COLHERES EM AÇO INOX DE SOBREMESA
- CANECAS DE VIDRO OU INOX (MATERNAL, PRÉ, FUNDAMENTAL, EJA)
- CANECAS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO (BERÇÁRIO I E II)
- PRATOS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO OU DE INOX (BERÇÁRIO I E II)
- CUMBUCA MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO (BERÇÁRIO I E II)
- PRATOS DE VIDROS (MATERNAL, PRÉ, FUNDAMENTAL e EJA)
- CANECAS COM BICO E ASAS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO (BERÇÁRIO I E II)
- MAMADEIRAS PARA ÁGUA E SUCO DE FRUTAS BERÇÁRIO I (CRECHES)
- FACAS DE CORTE
- 06 (SEIS) UNIDADES DE TRAVESSAS DE AÇO INOX OU DE LOUÇA
- 04 (QUATRO) UNIDADES DE ASSADEIRAS SENDO NO MÍNIMO DE TAMANHO MÉDIA
- CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS SEM TAMPA, QUANTO BASTE
- CAIXAS PLÁSTICAS PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E PERTENCES DAS MERENDEIRAS COM TAMPA, QUANTO BASTE
- 01 (UMA) UNIDADE DE LIXEIRA COM PEDAL
- 02 (DUAS) UNIDADES DE BALDES
- 02 (DUAS) UNIDADES DE BALDES GRANDES COM TAMPA
- 01 (UMA) UNIDADE DE TERMÔMETRO
- 03 (TRÊS) UNIDADES DE PEGADOR UNIVERSAL (TIPO PINÇA)
- 01 (UMA) MESA DE INOX PARA APOIO EM CADA COZINHA
- PALETES OU ESTRADOS PLÁSTICOS O QUANTO BASTE PARA CADA COZINHA OU DEPENDENCIAS
- BUFFET E/OU CARRINHOS PARA SERVIÇO DE SELF-SERVICE COM CUBAS QUENTES E FRIAS;
- CUBAS PARA INICIAÇÃO DO SERVIÇO DE SELF-SERVICE.
- LIXEIRA COM PEDAL E RODAS PARA DESLOCAMENTO DO LIXO.

NOTA:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

a) A quantidade e a qualidade dos equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços objeto da presente concorrência são de responsabilidade da CONTRATADA.

b) A CONTRATADA quando da visita técnica nas Escolas deverá avaliar a quantidade dos equipamentos e utensílios que serão necessários à plena e satisfatória execução dos serviços objeto da presente concorrência.

c) Os equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura Municipal de Itapevi, se existentes, serão cedidos para a CONTRATADA através de instrumento adequado, devendo os mesmos ser devolvidos no término do contrato, no estado em que foram cedidos, nos termos constantes deste edital.

CALENDÁRIO ESCOLAR

O Calendário Escolar da Rede Municipal de Ensino de Itapevi/SP é programado para 200 dias letivos atendendo a determinação da LDB LEI nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996.

Exemplo da divisão dos dias	
MÊS	DIAS LETIVOS
JANEIRO	0
FEVEREIRO	15
MARÇO	22
ABRIL	17
MAIO	22
JUNHO	21
JULHO	9
AGOSTO	23
SETEMBRO	21
OUTUBRO	19
NOVEMBRO	18
DEZEMBRO	13
TOTAL	200

PREVISÃO DOS DIAS LETIVOS

Ano Letivo	Quantidade de Alunos	Dias Letivos	Sextas-feiras
2021	29.583	200	37

RELAÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES

1.1. Insumos: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos) transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino).

1.2. Materiais de Limpeza: sanitizante para hortifrutícolas e objetos e superfícies na forma de pastilhas efervescentes (autorizados pela ANVISA/MS), detergente neutro, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), luva de borracha, pano descartável, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico.

1.2.1. Produtos a serem utilizados

Hipoclorito de sódio. Composição: hipoclorito de sódio: 4,5% a 5,5%, hidróxido de sódio e água, PH ± entre 11,5 a 13, embalado em frasco plástico contendo 1 litro. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS e constar na embalagem informações de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos staphylococcus aureus,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

salmonellacholeraesuis, pseudomonasaeruginosa, laudo de determinação do teor de cloro ativo, laudo de determinação de PH emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Álcool 70° INPM, para desinfecção de ambientes voltados para área da saúde. Composição: Álcool etílico e veículo (água). Embalagem: Frasco plástico transparente com tampa de rosca contendo 1 litro, devendo constar informações do produto tais como, modo de uso, composição, precauções, selo do INMETRO e INOR, entre outras que deverão estar gravadas de forma que não se apague com o tempo. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. O vencedor deverá apresentar em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos staphylococcus aureus, salmonellacholeraesuis, pseudomonas aeruginosa, emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Desinfetante, bactericida e com alto poder germicida, utilizado em diversas superfícies laváveis. Composição: cloreto de alquildimetilbenzil amônio, fragrância, corante, opacificante e veículo, princípio ativo: cloreto de alquildimetilbenzil amônio 0,2%, embalado em frasco plástico de 500 ml de solução, deverá conter informações do produto de acordo com a legislação vigente. PH +/- 6 a8. Fragrância: Lavanda. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. O vencedor deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos staphylococcus aureus, salmonellacholeraesuis, pseudomonasaeruginosa e teor de tensoativo catiônico e da determinação de PH emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.

Saco de lixo 100 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 75x105cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo E, com capacidade para até 20 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008. O vencedor deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original do ensaio realizado por laboratório acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008, cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013 e cópia autenticada do certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

Saco de lixo 15 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 39x58cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo A, com capacidade para até 3 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008. O vencedor deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original do ensaio realizado por laboratório acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008, cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013 e cópia autenticada do certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

Saco de lixo 30 litros, reforçado, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, medindo 59x62cm, para acondicionamento de lixo classe I, tipo B, com capacidade para até 6 kg. Acondicionado em saco plástico contendo 100 unidades, com informações do produto. O produto deverá ser certificado e estar em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008 e PORTARIA INMETRO. O vencedor deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada do ensaio realizado pelos laboratórios acreditado pelo INMETRO comprovando os critérios de aceitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

estabelecidos na norma ABNT NBR 9191 de 2008 (Atualizada), cópia do certificado de Registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais conforme Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013 e certificado emitido pela ABNT OU SIMILIAR dentro de sua validade.

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

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

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

1.5. Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de frente de tecido e PVC, calças, blusas, meias, todos de cor branca, calçados fechados (de segurança com C.A.); rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme deverá conter seu logotipo. No mínimo quatro trocas de cada peça.

1.5.1. Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos em adequadas condições de uso e higiene, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou a CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual. A critério da Contratada, tais insumos poderão ser substituídos por avental e touca protetora para os cabelos confeccionadas em material descartável, que deverão ser desprezados após uso.

1.6. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas antitérmicas e botas de borracha (destinadas a utilização durante procedimentos de higienização ambiental).

1.7. Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

QUADRO RESUMO

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	PÚBLICO	QUANTIDADES				
			ALUNOS NA REDE	DIAS LETIVOS	REFEIÇÃO POR ALUNO	REFEIÇÕES POR DIA	REFEIÇÃO NO ANO
1	A	Berçário I	353	200	4	1.412	282.400
2	B	Berçário II	928	200	4	3.712	742.400
3	C	Maternal	2.101	200	2	4.202	840.400
4	D	Pré Escola	6.416	200	2	12.832	2.566.400
5	D	Fundamental ciclo I	17.096	200	2	34.192	6.838.400
6	D	Fundamental ciclo I – Tempo Integral	2.256	200	4	9.024	1.804.800
7	E	Educação Jovens e Adultos (EJA)	89	200	1	89	17.800



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

8	F	Cardápio Especial	344	200	2	688	137.600
SUB-TOTAL						66.151	13.230.200
9	G	Contraturno	800	200	1	800	160.000
10	H	Kit Lanche 1 ¹	2.000	1	1	2.000	2.000
	H	Kit Lanche 2 ²	2.000	1	1	2.000	2.000
	H	Kit Lanche 3 ³	29583	37	1	29583	1.094.571
SUB-TOTAL						35.965	1.258.571
TOTAL							14.488.771

¹ Substitui a refeição do aluno que estará em atividade fora da escola

² Substitui a refeição do aluno que estará em atividade fora da escola

³ Projeto contra evasão escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO II

DECRÉSCIMOS MÍNIMOS POR LANCE

R\$ 215.000,00

Observação: Os lances serão sobre o valor global.

Todas as empresas classificadas para a fase de lances terão o prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o término da sessão para apresentar a proposta readequada, com descontos lineares com o mesmo percentual de desconto ofertado para o valor global da proposta, durante a sessão, acompanhada da composição de custos também readequada, **sob pena de desclassificação.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO III

MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede em, na Rua/Avenida, nº....., credencia como seu representante legal o(a) Senhor(a), (citar o cargo), portador da carteira de identidade nº, para representá-la perante a Prefeitura do Município de Itapevi – SP, na licitação Pregão Presencial nº 17/2021, outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, manifestação quanto à intenção de recorrer das decisões do pregoeiro, desistência e renúncia ao direito de interpor recursos e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

Por oportuno, a outorgante declara, sob as penas da Lei, a inexistência de fato impeditivo de sua participação no citado certame; declarando-se ainda, ciente de todas as disposições relativas à licitação em causa e sua plena concordância com as condições constantes no edital.

(local, data)

.....

Nome - assinatura

Cargo

Observação: Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO IV

MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A.....(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob nº Com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epígrafe.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data,

.....
(Nome do licitante e representante legal)

Observação: Esta Habilitação deverá ser entregue fora dos envelopes.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO V**MODELO DE PROPOSTA**

À Prefeitura do Município de Itapevi

Pregão Presencial nº 17/2021**Processo SUPRI 449/2021****Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Avenida/Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone: (....)....., e-mail:, vem pela presente apresentar anexa sua proposta de preços para fornecimento de material escolar, de acordo com as exigências do presente edital, incluindo Memorial Descritivo do Anexo I.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	PÚBLICO	REFEIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO INSUMOS (a)	VALOR UNITÁRIO PREPARO (b)	VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO (c)=(a)+(b)	VALOR TOTAL
1	A	Berçário I	Café da Manhã	70.600				
			Almoço/Jantar	70.600				
			Lanche da Tarde	70.600				
			Ceia	70.600				
2	B	Berçário II	Café da Manhã	185.600				
			Almoço/Jantar	185.600				
			Lanche da Tarde	185.600				
			Ceia	185.600				
3	C	Maternal	Café da Manhã/Lanche da Tarde	420.200				
			Almoço	420.200				
4	D	Pré Escola	Café da Manhã/Lanche da Tarde	1.283.200				
			Almoço	1.283.200				
5	D	Fundamental ciclo I	Café da Manhã/Lanche da Tarde	3.419.200				
			Almoço	3.419.200				
6	D	Fundamental ciclo I – Tempo Integral	Café da Manhã	451.200				
			Almoço/Jantar	451.200				
			Lanche da Tarde	451.200				
			Ceia	451.200				
7	E	Educação Jovens e Adultos (EJA)	Jantar	17.800				
8	F	Cardápio Especial	Café da Manhã e Almoço	68.800				



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9	F	Cardápio Especial	Almoço e Lanche da Tarde	68.800					
10	G	Contraturno	Café da Manhã/Lanche da Tarde	160.000					
11	H		Kit Lanche 1	2000					
12	H		Kit Lanche 2	2000					
13	H		Kit lanche 3	1.094.571					
VALOR TOTAL GERAL									

Total geral por extenso: R\$ _____

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento em até 21 (vinte e um) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica pela Secretaria Municipal de Fazenda e Patrimônio devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes "PROPOSTA".

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO n°

NOME DA AGÊNCIA n°

NÚMERO DA CONTA

Local, ____ de _____ de 2021.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

E-mail institucional: _____

Observação 1: Deverá ser juntada na proposta a composição de preços unitários idêntica ao ANEXO XIII, contendo minimamente: sindicato representativo, quadro de pessoal, turno e produtividade, custo detalhado da mão de obra por função, memória de cálculo referente a descrição dos cargos, encargos trabalhistas, outros custos, investimentos e despesas administrativas e tributos e a não apresentação acarretará na desclassificação da proposta;

Observação 2: A licitante deverá apresentar junto à proposta comercial a Composição de preços unitários idêntica ao ANEXO XIII, contendo minimamente: sindicato representativo, quadro de pessoal, turno e produtividade, custo detalhado da mão de obra por função, memória de cálculo referente a descrição dos cargos, encargos trabalhistas, outros custos, investimentos e despesas administrativas e tributos e a não apresentação acarretará na desclassificação da proposta

Observação 3: Todas as empresas classificadas para a fase de lances terão o prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o término da sessão para apresentar a proposta readequada, com descontos lineares com o mesmo percentual de desconto ofertado para o valor global da proposta, durante a sessão, acompanhada da composição de custos também readequada, **sob pena de desclassificação.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE TRATA O ARTIGO 7º, XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E
ARTIGO 27, V DA LEI 8.666/1993**

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021

**Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Senhor(a)....., portador da Carteira de Identidade nº....., CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 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 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

.....
(local e data)

.....
(representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS EM CONTRATAR COM A
PREFEITURA**

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021

**Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Eu, _____, portador do documento de identidade RG nº _____ e
CPF nº _____, na condição de representante legal da licitante
_____, inscrita sob o CNPJ nº _____, interessada em
participar do Pregão Presencial supracitado, declaro sob as penas da lei que a mesma
não possui qualquer fato impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração
Pública.

_____, __ de _____ de 2020.

assinatura e carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ESTÁ ENQUADRADO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR nº 123/2006

Pregão Presencial nº 17/2021

Processo SUPRI 449/2021

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A _____(nome da licitante)_____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista para o momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma das hipóteses do §4º do artigo 3 da lei supracitada.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____(Local)_____, _____(data)_____

(Assinatura do Representante Legal)

Observação: Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO nº xx/2021

PREGÃO PRESENCIAL nº 17/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO SUPRI 449/2021

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Educação

Contrato de Empreitada que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI, inscrita no CNPJ sob o nº 46.523.031/0001-28 com Paço na Rua Agostinho Ferreira Campos, 675, Vila Nova Itapevi, neste ato representada pela Secretária de Educação, Eliana Maria da Cruz Silva, portadora de RG nº _____ e CPF nº _____.

CONTRATADA:, inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida à, Estado de, na cidade de, legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequentes pelo Senhor, portador da cédula de identidade RG nº e do CPF nº

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, em estreita observância com o indicado no termo de referência, nas especificações e na documentação, objeto desta licitação, através do Edital do Pregão Presencial nº 17/2021, realizada que foi, sob o regime de empreitada por preço unitário, tipo menor preço e devidamente homologada pela CONTRATANTE.

1.2. Das quantidades e valores contratados:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	PÚBLICO	REFEIÇÃO	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO INSUMOS	VALOR UNITÁRIO PREPARO	VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO	VALOR TOTAL
1	A	Berçário I	Café da Manhã	70.600				
			Almoço/Jantar	70.600				
			Lanche da Tarde	70.600				
			Ceia	70.600				
2	B	Berçário II	Café da Manhã	185.600				
			Almoço/Jantar	185.600				
			Lanche da Tarde	185.600				
			Ceia	185.600				
3	C	Maternal	Café da Manhã/Lanche da Tarde	420.200				
			Almoço	420.200				
4	D	Pré Escola	Café da Manhã/Lanche da Tarde	1.283.200				
			Almoço	1.283.200				
5	D	Fundamental ciclo I	Café da Manhã/Lanche da Tarde	3.419.200				
			Almoço	3.419.200				
6	D	Fundamental ciclo I – Tempo Integral	Café da Manhã	451.200				
			Almoço/Jantar	451.200				
			Lanche da Tarde	451.200				
			Ceia	451.200				
7	E	Educação Jovens e	Jantar	17.800				



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

		Adultos (EJA)						
8	F	Cardápio Especial	Café da Manhã e Almoço	68.800				
9	F	Cardápio Especial	Almoço e Lanche da Tarde	68.800				
10	G	Contraturno	Café da Manhã/Lanche da Tarde	160.000				
11	H		Kit Lanche 1	2000				
12	H		Kit Lanche 2	2000				
13	H		Kit lanche 3	1.094.571				
VALOR TOTAL GERAL								

CLÁUSULA II - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

2.1. Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, a qual neste ato declara conhecê-los e aceitá-los: atos convocatórios, edital de licitação, especificações do Descritivo dos objetos (ANEXO I), proposta da proponente vencedora, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Único

Será incorporada a este Contrato, mediante TERMOS ADITIVOS, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações nos objetos, especificações, prazos ou normas gerais da CONTRATANTE.

CLÁUSULA III - DO VALOR

3.1. O valor total, de acordo com o preço ofertado, para o fornecimento do objeto deste contrato é de R\$ (.....), daqui por diante denominado "VALOR CONTRATUAL".

3.2. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, durante o período de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Ocorrendo a hipótese de prorrogação contratual, os valores contratados poderão ser reajustados, consoante dispõe o artigo 40, XI c.c. 65, II, "d", da Lei 8.666/1993; utilizando-se como índice o "IPC-FIPE - Alimentação", ou qualquer outro que venha a substituí-lo à época do ajuste;

3.3. Admitir-se-á, como forma de reajuste contratual, a repactuação desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar:

a) da data da proposta para (mão-de-obra e consectários), sendo efetuado somente com base em convenção, acordo coletivo de trabalho ou em decorrência de lei;

3.4. Da data da proposta, para demais itens, sendo efetuada somente com base na variação do índice "IPC-FIPE – Alimentação" ocorrida entre a data de apresentação das propostas, (data base - 1º) e da concessão do reajuste.

CLÁUSULA IV - DAS ENTREGAS NÃO PREVISTAS

4.1. A CONTRATANTE reserva-se o direito de crescer ou reduzir, se julgar necessário, outros objetos até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial deste Contrato, conforme assim faculta os termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666, de 21 de Junho de 1993.

CLÁUSULA V - DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão efetuados, em até 21 (vinte e um) dias, contados a partir do atestado de recebimento emitido pela Secretaria requisitante e efetiva apresentação da



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

nota fiscal na Secretaria de Fazenda e Patrimônio, através de depósito bancário, sendo que os dados da conta devem ser informados na proposta comercial conforme Anexo IV.

5.2. A nota fiscal eletrônica deverá estar com a discriminação resumida do item entregue, número da licitação, número deste Contrato, número do Empenho, número do Pedido, local de entrega e outros que julgar convenientes, não apresentar rasuras e/ou entrelinhas.

Parágrafo Único

Os preços correspondentes a cada objeto serão pagos de acordo com os valores constantes da proposta da Contratada, aceitos na licitação.

CLÁUSULA VI - DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1. O prazo de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a critério da administração, nos termos do artigo 57 da Lei 8.666/1993

6.2. Os serviços deverão ser iniciados em até 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Ordem de Início dos serviços a ser expedida pela Secretaria de Educação.

CLÁUSULA VII - DA GARANTIA CONTRATUAL

7.1. A **CONTRATADA** exhibe neste ato R\$ x.xxx.xxx,xx (_____), para garantia de execução do contrato e de seus eventuais acréscimos, equivalente a 5% do valor total contratado.

7.2. A garantia acima será devolvida mediante requerimento da **CONTRATADA**, após recebimento definitivo do serviço, descontadas as multas não pagas e o valor dos prejuízos causados, em razão do não cumprimento das obrigações contratuais, ou por qualquer outro motivo pertinente à avença e sua execução.

7.3. Se a garantia ficar desfalcada, a **CONTRATADA** deverá integralizá-la no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da respectiva intimação escrita, expedida pela **CONTRATANTE**.

7.4. A **CONTRATADA** perderá a garantia em favor da **CONTRATANTE** se este contrato for rescindido por culpa ou dolo imputável à primeira.

CLÁUSULA VIII - DO REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. O regime de execução é por preços unitários.

CLÁUSULA IX - DAS PENALIDADES

9.1. A licitante que apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos itens, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato e/ou ensejar o retardamento do certame, praticando quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 10.520/2002 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e no contrato.

9.2. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 10.520/2002, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame; não mantiver a proposta; desistir da proposta, do lance ou da oferta; deixar de entregar documentação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

exigida para o certame; comportar-se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa, poderá estar sujeita à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com o Município de Itapevi, pelo **prazo de até 5 (cinco) anos**, nos termos do artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

9.4. Além da penalidade prevista no subitem 8.3, também ensejará à licitante a cobrança por via administrativa ou judicial de **multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total de sua proposta.**

9.5. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Itapevi caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.6. O atraso injustificado na execução contratual, ou na entrega de produtos, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, sujeitará a Contratada, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

- a)** Advertência, quando a Contratada descumprir qualquer obrigação contratual, ou quando forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha concorrido diretamente;
- b)** Multa de até **0,5%** do valor da fatura por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias;
- c)** Multa de até **10%** sobre o valor correspondente remanescente do contrato ou instrumento equivalente, para atraso superior a 10 (dez) dias, caracterizando inexecução parcial;
- d)** Multa de até **20%** do valor do contrato, para casos de inexecução total;
- e)** Suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com este Contratante, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos casos de reincidência em inadimplementos apenados por 2 (duas) vezes no mesmo instrumento contratual ou ato jurídico análogo, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente;
- f)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na prática de atos de natureza dolosa pela Contratada, dos quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

9.7. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

9.8. Não serão aplicadas as sanções quando o motivo da mora ou inexecução decorrer de força maior ou caso fortuito, desde que devidamente justificados, comprovados e aceitos pelo Contratante.

9.9. Consideram-se motivos de força maior ou caso fortuito: atos de inimigo público, guerra, revolução, bloqueios, epidemias, fenômenos meteorológicos de vulto, perturbações civis, ou acontecimentos assemelhados que fujam ao controle razoável de qualquer das partes contratantes.

9.10. O pedido de prorrogação de prazo final dos serviços ou entrega de produto somente será apreciado e anuído pela Secretaria requisitante, se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

9.11. O valor da multa poderá ser deduzido de eventuais créditos devidos pelo Contratante e/ou da garantia prestada pela empresa Contratada, quando por esta solicitado.

9.12. O prazo para pagamento de multas será de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação da infratora.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9.13. O pagamento das multas ou a dedução dos créditos não exime a Contratada do fiel cumprimento das obrigações e responsabilidades contraídas neste instrumento.

CLÁUSULA X- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A CONTRATADA, além das obrigações contidas no edital, se obriga a:

- a)** Atender plenamente o descrito do Edital;
- b)** Assegurar o objeto deste Contrato e a sua conservação.
- c)** Permitir e facilitar a fiscalização e/ou inspeção dos objetos deste Contrato, a qualquer hora, devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados por escrito;
- d)** Participar a fiscalização a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o fornecimento do objeto deste Contrato, em parte ou no todo;
- e)** Providenciar, às suas expensas, de todo e qualquer controle tecnológico necessário ao fornecimento dos objetos;
- f)** Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital que a este deu origem.

Parágrafo Primeiro

Correrá à conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, incidentes sobre o fornecimento do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA XI - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Notificar a CONTRATADA, quando da ocorrência de qualquer irregularidade, fixando-lhe prazo para saná-la.

11.2. Efetuar o pagamento do preço, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no ato convocatório e seus anexos, assim como no presente instrumento.

11.3. Credenciar, junto a CONTRATADA, mediante documento, o servidor autorizado a fiscalizar o objeto do contrato.

CLÁUSULA XI - DA APLICAÇÃO DE MULTAS

11.1. Quando da aplicação das multas, a CONTRATADA será notificada administrativamente, com aviso de recebimento, pela CONTRATANTE, para no prazo improrrogável de 10 (dez) dias recolher à Tesouraria desta, a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

11.2. Compete a Secretaria Requisitante, da CONTRATANTE, quando for o caso, por proposta da fiscalização, a aplicação de multas, tendo em vista a gravidade da falta cometida pela CONTRATADA.

11.3. Da aplicação de multas, caberá recurso à CONTRATADA no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da respectiva notificação, a CONTRATANTE julgará, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, precedente ou improcedente a penalidade a ser imposta, devendo fundamentá-la e, se improcedente, a importância recolhida pela CONTRATADA será devolvida pela CONTRATANTE, no prazo de 03 (três) dias corridos, contados da data do julgamento.

11.4. Caso a CONTRATADA não entregue, total ou parcialmente, qualquer dos itens previstos, a CONTRATANTE reserva-se ao direito de adquiri-los de terceiros. Ocorrendo a hipótese mencionada, a CONTRATADA, responderá pelos custos através de glosas de créditos e/ou cauções, e/ou pagamento direto à CONTRATANTE, inclusive será declarada



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

inidônea, ficando suspensa de firmar contrato pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses, conforme gravidade da infração e dos danos decorrentes.

CLÁUSULA XII - DA RESCISÃO

12.1.A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir unilateralmente, o presente Contrato nos termos do artigo 78, incisos I a XII e XVII, da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações.

A rescisão unilateral do contrato por parte da CONTRATANTE acarretará as consequências referidas no artigo 80, da Lei de Licitações, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.2.No caso de a CONTRATADA encontra-se em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo das demais cominações legais

12.3.No caso de a CONTRATADA encontra-se em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA XIII - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

13.1. O presente contrato rege-se pela Lei nº 8.666/1993, alterada pelas Leis nº 8.883/1994, 9.648/1998, Lei Complementar nº 123/2006, e Lei nº 10.520/2002 bem como pelo que consta da peça editalícia, estando vinculado ainda à Proposta da Contratada, bem como pelos preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado para os casos omissos.

CLÁUSULA XIV - DA FISCALIZAÇÃO

14.1.A fiscalização do objeto deste Contrato, será feita pela CONTRATANTE, através de profissionais qualificados a serem designados pela Contratante, os quais poderão realizar inspeções do objeto deste Contrato e a CONTRATADA, com obrigação de oferecer todas as condições favoráveis à efetivação de qualquer providência.

CLÁUSULA XV - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1.As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das dotações nº

ÓRGÃO	U.O.	U.D.	FUNÇÃO	SUB-FUNÇÃO	PROGRAMA	AÇÃO	NATUREZA DESPESA	DESPESA	FONTE RECURSO	CÓDIGO APLICAÇÃO
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	491	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	492	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.39.41	493	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	834	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1094	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.39.41	1095	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1430	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1431	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	489	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	490	05	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	632	05	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	835	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	836	05	2810000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1087	05	2850000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1294	05	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1295	05	2800000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1340	05	2420000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1341	05	2430000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1342	05	2830000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	1874	95	2820000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1875	95	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1876	95	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1877	95	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1878	95	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1879	95	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1880	95	2830000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1881	95	2430000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1882	95	2420000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1883	95	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1884	95	2850000

CLÁUSULA XVI - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

16.1. Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente Contrato, para nada mais reclamar, em tempo algum.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Elegem as partes contratantes o foro da cidade de Itapevi, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias, para um só efeito legal.

Itapevi, XX de XXXXXXX de 2021

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI
Eliana Maria da Cruz Silva – Secretária de Educação

CONTRATADA

Testemunhas

Nome: _____

RG: _____

Nome: _____

RG: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO X

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI

CONTRATADA: _____

CONTRATO n°: _____

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: ITAPEVI, ___/___/___

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Igor Soares Ebert

Cargo: Prefeito

CPF: xxxxxxxxxxxx

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

Nome: xxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: xxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: xxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: xxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XI

DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL OU ATO JURÍDICOANÁLOGO

Pregão Presencial nº 17/2021

Razão Social da empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone(s): _____

Email: _____

Dados bancários da empresa:

Nome do Banco: _____

nº do Banco: _____

Agência: _____

Conta Corrente: _____

Nome do representante legal da empresa que assinará o instrumento:

Cargo: _____

CPF: _____

E-mail Institucional: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XII

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

À
Comissão Permanente de Licitação

Pregão Presencial nº ____/____

Processo **SUPRI 449/2021**

Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Declaramos que o responsável técnico ou representante legal da empresa proponente _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, devidamente credenciado, visitou os locais de execução dos serviços do(s) lote(s), objeto do pregão presencial em epígrafe.

(Local), ____ de _____ de 2021

(Carimbo, nome, assinatura do responsável pela Prefeitura do Município de Itapevi)

(Carimbo, nome, assinatura do responsável técnico ou representante legal da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Vale transporte		
Vale alimentação		
Cesta Básica		
Assistência médica		
Outros		
TOTAL ANUAL		
TOTAL MÃO DE OBRA		
OUTROS CUSTOS		VALOR ANUAL
Material de limpeza		
Descartáveis		
Gás GLP		
Manutenção de equipamentos		
Análise microbiológica		
Controle de pragas		
Termômetro		
Manual de boas práticas		
Roupas profissionais/EPI's		
Correio/material escritório/informática		
Telefone celular/internet		
Análises clínicas		
Despesas com transporte veículos/motoqueiros		
Garantia contratual		
Sistemas/software		
Outros		
TOTAL ANUAL		
INVESTIMENTOS		VALOR ANUAL
Equipamentos		
Utensílios de mesa e cozinha		
Informática		
Ambientação		
Outros		
TOTAL ANUAL		
DESPESAS ADMINISTRATIVAS, OPERACIONAIS E LUCRO	%	VALOR ANUAL
Despesas Administrativas %		
Lucro %		
Outros		
TOTAL ANUAL		
TRIBUTOS	%	VALOR ANUAL
ICMS		
PIS		
COFINS		
Total		
TOTAL ANUAL		
VALOR TOTAL GLOBAL (12 MESES)		
	BDI	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 - Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XIV – COMUNICADO

CIENTIFICAMOS que, o particular que frustrar através de condutas que impeçam a disputa no certame licitatório, mediante ajuste, combinação ou outro expediente, dificultar a realização do certame licitatório, afastar ou procurar afastar licitante mediante fraude ou oferecimento de vantagem, desistência de participar mediante oferecimento de vantagem, apresentação de envelopes vazios, dentre outras condutas ardilosas com intuito de obter vantagem e fraudar procedimento licitatório, estão sujeitos às penas previstas nos artigos 90, 93 e 95 da Lei Federal nº 8.666/1993:

Artigo 90. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa.

Artigo 93. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Artigo 95. Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único. Incorre na mesma pena quem se abstém ou desiste de licitar, em razão da vantagem oferecida.

Sempre que existirem indícios da prática de crimes definidos na Lei nº 8.666/1993, a Administração tem o dever de levar os fatos à autoridade competente, qual seja, o Ministério Público, que instaurará a competente ação civil pública incondicionada, salientamos que a configuração de tais crimes exige apenas o dolo genérico.

Por fim, importante esclarecer que, bastam indícios de condutas insidiosas e sua prática reiterada com intento de prejudicar a Administração, para que seja realizada a comunicação ao Ministério Público de possíveis práticas de crimes previstos na Lei nº 8.666/1993.