



Prefeitura Municipal da Estância Climática de

Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 017/2016 9817/16

PREGÃO PRESENCIAL N.º 024/2016

PROCESSO N.º 6036/15

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: Pregão Presencial

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Preço Unitário.

MUNICIPALIDADE: Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar, Almoxarifado e Promoção Social do Município.

Aos 07 dias do mês de junho de 2016, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, situado na Rua Victor Meirelles nº. 89, cidade de Santa Rita do Passa Quatro, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF. nº. 45.749.819/0001-94, doravante denominada simplesmente MUNICIPALIDADE, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Exmo. Sr. Dr. LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS, portador do RG nº 25.671.592-0 e CPF nº. 263.567.648-80, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, e, de outro, a firma FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA, com sede na cidade de Guapiaçu/SP a Rodovia Assis Chateaubriand, Km 176, inscrita no CNPJ/MF nº. 58.302.506/0001-35, Inscrição Estadual nº 323.011.492.118, doravante denominada simplesmente DETENTORA DA ATA, neste ato representada pelo Sr. João Ferreira Junior, RG nº 12.341.756 e CPF nº 062.308.428/74, de acordo com o que consta do Processo nº 6036/15, relativo ao Pregão Presencial Nº 024/2016 têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA OBJETO

O objeto desta ATA é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar, Almoxarifado e Promoção Social do Município, conforme especificações contidas no edital do Pregão Presencial nº 024/2016 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA DOCUMENTOS INTEGRANTES DA ATA

Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta ATA os documentos do EDITAL DE PREGÃO N.º 024/2016 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, constantes do Processo nº. 6036/15 e em especial, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação da DETENTORA DA ATA.

CLÁUSULA TERCEIRA RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas para execução da presente obra correrão por conta de Recursos do PNAE, Secretaria da Educação, QESE, PAIF, PAIFI, IGD-Bolsa Família, IGD-SUAS, PAC I-Criança/Adolescente-Casa Lar, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2016, suplementado se necessário, sob o nº. 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo - (PNAE Ensino Fundamental - FR:05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Mais Educação Fundamental - FR:05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE Ensino Médio – FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 –



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zéquinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

Material de Consumo (PNAE – Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30
– Material de Consumo (PNAE – EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30
– Material de Consumo (PNAE – AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30
– Material de Consumo (Secretaria da Educação – FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30
– Material de Consumo (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30
– Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020310-04.122.0046.2007-3.3.90.30-Material de Consumo (Recursos Próprios – FR 01 C.A:110.000); 020810-10.301.0119.2029-3.3.90.30-Material de Consumo (Recursos Próprios – FR 01 C.A:300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30-Material de Consumo (Recursos Próprios – FR 01 C.A:220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAIF- FR 05 C.A:500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAEFI- FR 05 C.A:500.029); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (IGD-BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (IGD-SUAS FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAC I-CRIANÇA/ADOLESCENTE-Casa Lar- FR:05 C.A:500.034); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PROGRAMA BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (CIDADÃO SEMPRE- FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (Casa Lar Estadual- FR:02 C.A:500.013).

CLÁUSULA QUARTA
ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS

O(s) item(ns) registrados e objeto desta Ata será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência desta, sem qualquer despesa adicional.

§ 1º O(s) item(ns) objeto desta Ata será(ão) recebido(s):

I - Provisoriamente, no ato de entrega, onde será(ão) inspecionado(s) visualmente, podendo rejeitar total ou parcialmente o(s) item(ns) entregue(s);

II - Definitivamente, sem prejuízo do prazo de validade e/ou garantia acima especificada, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contado do recebimento provisório, após a verificação de sua qualidade e constatação de que o(s) mesmo(s) está(ao) de acordo com as especificações.

§ 2º No recebimento e aceitação do objeto desta Ata serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de "73" a "76" da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

§ 3º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento desta Ata, sem prejuízo das sanções previstas.

§ 4º O servidor Municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto da presente Ata, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a Nota Fiscal para o setor de Contabilidade.

§ 5º Em caso do item objeto da presente Ata não se apresentar de acordo com a Nota de Empenho, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fazer a substituição incondicional do mesmo, prevalecendo para efeito de contagem do prazo para pagamento, a data da última entrega.

§ 6º Em caso de não aceitação dos itens objeto(s) desta Ata, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contados da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

§ 7º Em caso de diferença de quantidade, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela DETENTORA DA ATA, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

§ 8º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços,



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

sem prejuízo das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, bem como dos Contratos dela decorrentes.

CLÁUSULA QUINTA
PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo fornecimento do(s) objeto(s) desta ATA, a MUNICIPALIDADE pagará à DETENTORA DA ATA o preço total de **R\$ 570.286,42** (Quinhentos e setenta mil duzentos e oitenta e seis reais e quarenta e dois centavos), sendo que o valor unitário e total por item esta abaixo discriminado:

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10	2.697	KG	<u>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO</u> -FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. A) VALIDADE DE 120 DIAS. B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 94.	Riveli	R\$ 15,70	R\$ 42.342,90
12	3.072	KG	<u>ALMONDEGA</u> - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOIDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 96.	Plena	R\$ 9,85	R\$ 30.259,20
14	4.197	KG	<u>LINGUICA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA)</u> - PREPARADA COM CARNE MOIDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA, PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 98.	São Luiz	R\$ 8,90	R\$ 37.353,30
15	3.150	KG	<u>MORTADELA</u> - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 KG NÃO CONTENDO SUJIDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALadar DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.	Rezendela	R\$ 7,96	R\$ 25.074,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zéquinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

			A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL DO ITEM 99.			
16	2.925	KG	PRESUNTO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE 2,5% MÁXIMO) 2,0 %. CARBOIDRATOS TOTAIS (MÁXIMO), 5,0 % A SOMATÓRIA DE AMIDO MÁXIMO E AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS TOTAIS) NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR A 5 %, UMIDADE (MÁXIMO) 75%, GORDURA (MÁXIMO) 12% PROTEÍNA (MÍNIMO) 13 %. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIIPOA. - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL DO ITEM 100.	Excelência	R\$ 13,15	R\$ 38.463,75
17	4.425	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA - QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU	San Diego	R\$ 19,67	R\$ 87.039,75



Prefeitura Municipal da Estância Climática de

Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

		<p>OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEJO MUSSARELA E UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITuíDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE. MATÉRIA GORDO E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A BRANCO AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL, EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0. MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEJO MUÇARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS".</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/ VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 15º ED. 1990.979.13.P823) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA.</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPOUNHA</p>		
--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

		<p>O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0º E 4º C.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDÚSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTERNO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL DO ITEM 101.</p>				
18	2.850	KG	<p>REQUEIJÃO CREMOSO - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO /CD / FNDE N.º 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.</p> <p>ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:</p> <p>I - 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO;</p> <p>II - 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS;</p> <p>III - 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA;</p> <p>IV - 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS;</p> <p>V - 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO;</p> <p>VI - 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; E VII - 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL.</p>	Puranata	R\$ 19,47	R\$ 55.489,50



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

		<p>QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</p> <p>ASPECTO: CARACTERÍSTICO.</p> <p>COR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>SABOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G</p> <p>PROTEÍNA MÍNIMA: 9%</p> <p>LIPÍDEO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PRazo de validade: validade mínima de 2 (dois) meses da data de fabricação.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias da data da entrega.</p> <p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE OU BISNAGA FECHADO HERMETICAMENTE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS. OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 102.</p>			
19	4.950	<p>SALSICHA DE FRANGO – DEVENDO ATENDER AS SEGUINTEs EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONUM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES.</p> <p>1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA;</p> <p>2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;</p> <p>3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO;</p>	Copacol	R\$ 5,90	R\$ 29.205,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

			5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS; 6 - PESO LÍQUIDO; 7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; 8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS; -CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: -ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; -COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; -CHEIRO PRÓPRIO; -SABOR PRÓPRIO; D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 103.			
23	192	BD	AZEITONA FATIADA - AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 107.	La Violetera	R\$ 29,45	R\$ 5.654,40
26	1.521	KG	DOCE DE GOIABA CREMOSO - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.	Xavante	R\$ 3,25	R\$ 4.943,25



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 110.			
28	10.781	KG	<p>EXTRATO DE TOMATE - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO, EMBALAGEM BAG OU LATA COM BRIX DE 17,5 - 19° C. NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12486 DE 20/10/1978. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA POR PORÇÃO DE 30 G: VALOR CALÓRICO 20 KCAL, CARBOIDRATOS 4,2 G, PROTEÍNAS 0,9 G, GORDURAS TOTAIS 0 G; GORDURAS SATURADAS 0 G, GORDURAS TRANS 0 G, FIBRA ALIMENTAR 0,9 G, SÓDIO 126 MG, VITAMINA A 40 MCG, VITAMINA E 1 MG, VITAMINA B6 0,06 MG. O EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÁOS, SEM PELE E SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA MOLE, COR: VERMELHA; CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 12 DE 1978. COMPOSIÇÃO: CONTENDO TOMATE, SAL E AÇÚCAR.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM BAG OU LATAS COM CAPACIDADE DE 1,1 KG A 4,1 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 112.</p>	Predilecta	R\$ 3,80	R\$ 40.967,80
32	1.800	EMB	<p>LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES. ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 116.</p>	Matilat	R\$ 2,60	R\$ 4.680,00
37	1.200	EMB	<p>ÓLEO DE GIRASSOL (AUTISMO): ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO, ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, DE EXTRAÇÃO OU REFINO, DE SEMENTES DE GIRASSOL DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC N.º 270 DE 22/09/05, DA ANVSA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA À LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DEVE POSSUIR: ASPECTO: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C, COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, ACIDEZ: MÁXIMO 0,6 MG/KOH/G, ÍNDICE DE PERÓXIDO: MÁXIMO 10 MEQ/KG.</p> <p>A IDENTIDADE DO ÓLEO DE GIRASSOL (ÓLEO VEGETAL) DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS EM NORMAS DO CODEX ALIMENTARIUS - FAO/OMS.</p> <p>RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC N.º 270 DE 22/09/05, DA ANVSA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: CONTAMINANTE INORGÂNICOS: FERRO: MÁXIMO DE 1,5 MG/KG, COBRE: MÁXIMO DE 0,1 MG/KG, CHUMBO: MÁXIMO DE 0,1 MG/KG, DECRETO ESTADUAL 12.486 DE 20.10.78, NTA 50, ITEM 6,2 E PORTARIA N.º 685 SVS/MS DE 27/08/98, ITEM 2 DO ANEXO, PUBLICADA EM 24/09/98.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE</p>	Vitalise	R\$5,69	R\$ 6.828,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

			FABRICAÇÃO DE ATÉ 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO, INVOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 900 (NOVECENTOS) MILILITROS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS OU LITOGRAFADAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDUSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO INS) CASO UTILIZADO. 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMBALAGEM MAXIMA (NA EMBALAGEM SECUNDARIA) 1) SE O RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA FOR LITOGRAFADO, AS INFORMAÇÕES (DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE) DEVERÃO SER ESTAMPADAS EM RELEVO, EM "INK JET" OU CARIMBO, SENDO ESTE ÚLTIMA, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, E QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. 2) NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA. 3) O CONTEÚDO LÍQUIDO NA EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM. COTA PRINCIPAL DO ITEM 121.			
61	638	KG	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATERIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATERIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERA CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977 DO DE 27/12/77. OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATERIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECIFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PÉRIODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERA PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER TERMOSOLDADA E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA	Angest	R\$ 24,50	R\$ 15.631,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zéquinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

ITEM 10.						
96	1.024	KG	<p>ALMONDEGA - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVO; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERPOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOQUEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. COTA RESERVADA DO ITEM 12.</p>	Plena	R\$ 9,85	R\$ 10.086,40
98	1.399	KG	<p>LINGUICA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA) - PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 14.</p>	São Luiz	R\$ 8,90	R\$ 12.451,10
99	1.050	KG	<p>MORTADELA - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 KG NÃO CONTENDO SUJIDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALadar DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013, COTA RESERVADA DO ITEM 15.</p>	Rezendela	R\$ 7,96	R\$ 8.358,00
100	975	KG	<p>PRESUNTO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO -</p>	Excelênci	R\$ 13,15	R\$ 12.821,25



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zéquinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

		CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA". BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: 1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA PRINCIPAL DO ITEM 145.				
80	413	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO. FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 164.	Kinino	R\$ 8,70	R\$ 3.593,10

COTA RESERVADA (ME E EPP)

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRÍÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
91	1.262	KG	FILÉ DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N° 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA RESERVADA DO ITEM 07.	Rico	R\$ 7,96	R\$ 10.045,52
94	899	KG	PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO - FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. A) VALIDADE DE 120 DIAS. B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. COTA RESERVADA DO	Riveli	R\$ 15,70	R\$ 14.114,30



			<p>INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE 2,5% MÁXIMO) 2,0 %. CARBOIDRATOS TOTAIS (MÁXIMO), 5,0 % A SOMATÓRIA DE AMIDO MÁXIMO E AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS TOTAIS) NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR A 5 %, UMIDADE (MÁXIMO) 75%, GORDURA (MÁXIMO) 12% PROTEÍNA (MÍNIMO) 13 %. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA RESERVADA DO ITEM 16.</p>			
101	1.475	KG	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA – QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO, INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÔ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDO E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A BRANCO AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL, EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0. MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p>	San Diego	R\$ 19,67	R\$ 29.013,25



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zéquinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

		<p>O QUEIJO MUÇARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS" PARA QUEIJOS DE MEDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: E AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO PREVISTO NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS".</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC / VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 15° ED. 1990,979.13,P823) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA.</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA QUE EXONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PERÍODO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4° C.</p> <p>ROTELAGEM: APlica-se o REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDUSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTERNO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-</p>		
--	--	---	--	--



Prefeitura Municipal da Estância Climática de

Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA RESERVADA DO ITEM 17.			
102	950	KG	<p>REQUEIJÃO CREMOSO - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO /CD / FNDE N.º 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.</p> <p>ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:</p> <p>I – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO;</p> <p>II – 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS;</p> <p>III – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA;</p> <p>IV – 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS;</p> <p>V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO;</p> <p>VI – 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; E VII – 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</p> <p>ASPECTO: CARACTERÍSTICO.</p> <p>COR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>SABOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G</p> <p>PROTEÍNA MÍNIMA: 9%</p> <p>LÍPIDO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE OU BISNAGA FECHADO HERMETICAMENTE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A</p>	Puranata	R\$ 19,47	R\$ 18.496,50



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

			ABERTURA. PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. (PORTARIA CVS15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA RESERVADA DO ITEM 18.			
107	63	BD	AZEITONA FATIADA - AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 23.	La Violetera	R\$ 29,45	R\$ 1.855,35
110	506	KG	DOCE DE GOIABA CREMOSO - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 26.	Xavante	R\$ 3,25	R\$ 1.644,50
112	3.593	KG	EXTRATO DE TOMATE - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO, EMBALAGEM BAG OU LATA COM BRIX DE 17,5 - 19° C. NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12486 DE 20/10/1978. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA POR PORÇÃO DE 30 G: VALOR CALÓRICO 20 KCAL, CARBOIDRATOS 4,2 G, PROTEÍNAS 0,9 G, GORDURAS TOTAIS 0 G; GORDURAS SATURADAS 0 G, GORDURAS TRANS 0 G, FIBRA ALIMENTAR 0,9 G, SÓDIO 126 MG, VITAMINA A 40 MCG, VITAMINA E 1 MG, VITAMINA B6 0,06 MG. O EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÁOS, SEM PELE E SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA MOLE, COR: VERMELHA; CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNPNA Nº 12 DE 1978. COMPOSIÇÃO: CONTENDO TOMATE, SAL E AÇÚCAR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM BAG OU LATAS COM CAPACIDADE DE 1,1 KG A 4,1 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA RESERVADA DO	Predilecta	R\$ 3,80	R\$ 13.653,40



Prefeitura Municipal da Estância Climática de

Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			ITEM 28.			
116	600	EMB	<p>LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. COTA RESERVADA DO ITEM 32.</p>	Matilat	R\$ 2,60	R\$ 1.560,00
121	400	EMB	<p>ÓLEO DE GIRASSOL (AUTISMO): ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO. ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, DE EXTRAÇÃO OU REFINO, DE SEMENTES DE GIRASSOL DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC N.º 270 DE 22/09/05, DA ANVSA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA À LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DEVE POSSUIR: ASPECTO: LIMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C. COR: CARACTERÍSTICA. ODOR: CARACTERÍSTICO, ACIDEZ: MÁXIMO 0,6 MG/KOH/G, ÍNDICE DE PERÓXIDO: MÁXIMO 10 MEQ/KG.</p> <p>A IDENTIDADE DO ÓLEO DE GIRASSOL (ÓLEO VEGETAL) DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO ESTABELECIDOS EM NORMAS DO CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.</p> <p>RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC N.º 270 DE 22/09/05, DA ANVSA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: CONTAMINANTE INORGÂNICOS: FERRO: MÁXIMO DE 1,5 MG/KG, COBRE: MÁXIMO DE 0,1 MG/KG, CHUMBO: MÁXIMO DE 0,1 MG/KG, DECRETO ESTADUAL 12.486 DE 20.10.78, NTA 50, ITEM 6.2 E PORTARIA N.º 685 SVS/MS DE 27/08/98, ITEM 2 DO ANEXO, PUBLICADA EM 24/09/98.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFALATO DE ETILENO, INVOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 900 (NOVECENTOS) MILILITROS.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS OU LITOGRAFADAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDUSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO INS) CASO UTILIZADO.5. CONTEÚDO LÍQUIDO6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) <p>1) SE O RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA FOR LITOGRAFADO, AS INFORMAÇÕES (DATA DE FABRICAÇÃO E</p>	Vitalise	R\$ 5,69	R\$ 2.276,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

*"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"*

			PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE) DEVERÃO SER ESTAMPADAS EM RELEVO, EM "INK JET" OU CARIMBO, SENDO ESTE ULTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, E QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. 2) NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA. 3) O CONTEÚDO LÍQUIDO NA EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NUMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM. COTA RESERVADA DO ITEM 37.			
145	212	KG	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERA CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77. OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECIFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERA PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER TERMOSOLDADA E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA", "BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA). 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA): 1) SE A EMBALAGEM SECUNDARIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ULTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA RESERVADA DO ITEM 61.	Angest	R\$ 24,50	R\$ 5.194,00
164	137	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA	Kinino	R\$ 8,70	R\$ 1.191,90



		EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COTA RESERVADA DO ITEM 80.		
--	--	---	--	--

§ 1º Para que seja efetuado o pagamento, bem como para o recebimento dos itens objeto da presente ATA, a MUNICIPALIDADE valer-se-á da aprovação do servidor da MUNICIPALIDADE responsável pelo recebimento e atesto dos itens.

§ 2º A DETENTORA DA ATA apresentará ao servidor mencionado no § 1º desta cláusula, nota fiscal referente às entregas efetuadas.

a) A nota deverá ser entregue após a execução de cada entrega, contendo na mesma os seguintes dizeres:

- Pregão Presencial nº. 024/2016.
- Processo nº. 6036/15

b) Fica reservado o direito à DETENTORA DA ATA de realizar análises técnicas e financeiras dos documentos apresentados para pagamento, bem como efetuar glosas totais ou parciais dos valores cobrados e de submetê-los a perícia, sem qualquer custo a licitante, que se obriga a suportá-la prestando todos os esclarecimentos necessários.

c) A liberação do pagamento ficará condicionada a aprovação da nota fiscal.

§ 3º A MUNICIPALIDADE terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da apresentação da nota para aceitá-la ou rejeitá-la.

§ 4º A nota não aprovada será devolvida à DETENTORA DA ATA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no § 3º acima, a partir da data de sua reapresentação.

§ 5º A devolução da nota não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que se suspenda a entrega dos itens objeto da presente ATA.

§ 6º O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias subsequentes após a entrega dos itens e atesto da Nota Fiscal pela unidade competente.

§ 7º Nenhum pagamento isentará a DETENTORA DA ATA das responsabilidades assumidas na forma desta ATA, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos itens entregues.

§ 8º Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão contratante, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente.

§ 9º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações com os fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993."

§ 10º Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização desta documentação.

§ 11º Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) entregue(s), o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

§ 12º Depois de transcorrido o prazo para pagamento, o mesmo será efetivado pela Tesouraria da MUNICIPALIDADE, através da emissão de cheque nominal ao credor ou através de depósito em conta.

CLÁUSULA SEXTA PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

O objeto desta ATA será fornecido em até 07 (sete) dias após a emissão da "Ordem de Fornecimento", sendo que as entregas serão de forma parcelada de acordo com a necessidade de consumo da MUNICIPALIDADE.

§ 1º As entregas serão realizadas na Cozinha Piloto do Município sito à Rua Madre Carmelita 1701 - Santa Rita do Passa Quatro/SP, onde o servidor municipal responsável acompanhará a descarga dos itens.



§ 2º As entregas dos itens objeto do presente Pregão serão realizadas de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: das 07:00h às 15:30h ou nos horários previstos na "Ordem de Fornecimento".

§ 3º A presente ATA de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA SÉTIMA OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

A DETENTORA DA ATA responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a MUNICIPALIDADE e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos desta ATA de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

§ 1º Fica a DETENTORA DA ATA responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à execução do objeto desta ATA, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

§ 2º Deve a DETENTORA DA ATA manter durante toda a execução da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§ 3º A DETENTORA DA ATA deverá executar o fornecimento dos itens objeto da presente ATA de acordo com as técnicas usuais para esse tipo de produto, a qual alocará todos os equipamentos, pessoal e materiais necessários, e deverá tomar todas as medidas para assegurar um controle de qualidade adequado ao serviço, atendendo a todas as disposições legais para cada tipo de produto;

§ 4º A DETENTORA DA ATA deverá realizar o transporte em veículos legalmente autorizados e por pessoal devidamente capacitado, e, no decorrer da vigência da presente ATA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

§ 5º A DETENTORA DA ATA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado ou outro instrumento hábil derivado da ATA, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.

§ 6º A DETENTORA DA ATA deverá fornecer produtos que atendam todas as normas da Vigilância Sanitária bem como as normas do INMETRO e da ABNT.

§ 7º A DETENTORA DA ATA deverá apresentar os Laudos e Fichas Técnicas conforme especificado no edital do Pregão Presencial nº 024/2016.

I – Os Laudos e as Fichas Técnicas deverão ser apresentados no ato da primeira entrega dos itens no Almoxarifado Central da Prefeitura.

II - Constatadas irregularidades documentos apresentados a DETENTORA DA ATA se sujeitará as sanções previstas no presente instrumento.

CLÁUSULA OITAVA OBRIGAÇÃO DA MUNICIPALIDADE

A MUNICIPALIDADE obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s), nos termos da Cláusula Quinta.

CLÁUSULA NONA SANÇÕES

Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos Contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e no Decreto nº 2.581/15, deste Município de Santa Rita do Passa Quatro, que a DETENTORA DA ATA declara conhecer integralmente.



CLÁUSULA DÉCIMA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial desta ATA ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

Parágrafo único - Na hipótese de rescisão, a MUNICIPALIDADE poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DISPOSIÇÕES GERAIS

A DETENTORA DA ATA responderá pela solidez, segurança e perfeição dos serviços por ela elaborados ou confiados a terceiros, nos termos da legislação vigente.

§1º Os serviços de fornecimento deverão ser realizados por pessoal especializado e competente, e, no decorrer da vigência da presente ATA, a DETENTORA DA ATA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

§2º Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto da presente ATA estará a cargo e exclusivo critério da Cozinha Piloto e do Departamento de Educação, Departamento de Assistência Social e Departamento de Administração da Prefeitura, através de seus responsáveis, com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação os serviços executados. Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a DETENTORA DA ATA das responsabilidades contratuais e legais, bem como, sobre danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos ou omissões da firma, de seus funcionários ou preposto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA

Análise pelo adquirente:

§ 1º A MUNICIPALIDADE reserva-se no direito de, sem quaisquer ônus, destinar os itens objeto da presente ATA, por ocasião da entrega, para que sejam submetidos a análises, a fim de certificar-se de que os mesmos atendem as performances exigidas, se for o caso;

§ 2º As análises serão realizadas por laboratórios indicados pela DETENTORA DA ATA, especializados e certificados pelo INMETRO;

§ 3º Os custos relativos a realização das referidas análises, serão levados a débito da DETENTORA DA ATA, para o caso em que haja a reprovação do mesmo;

§ 4º Nesse caso, a DETENTORA DA ATA, por sua conta e risco, ficará automaticamente convocada a fazer a substituição do item rejeitado;

§ 5º Caso seja constatada qualquer irregularidade nos itens entregues, a DETENTORA DA ATA deverá repor, sem ônus para a MUNICIPALIDADE, todos os itens reprovados;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito pela MUNICIPALIDADE, quando:

I – A DETENTORA DA ATA não cumprir as obrigações constantes da presente Ata de Registro de Preços;

II – A DETENTORA DA ATA não formalizar o Termo de Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a MUNICIPALIDADE não aceitar sua justificativa;

III – A DETENTORA DA ATA der causa à rescisão administrativa do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;



IV – Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;

V – Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

VI – Por razões de interesse público, devidamente justificado pela Administração.

§1º. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos na presente cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

§2º. Nos casos de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da DETENTORA DA ATA, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir desta publicação.

§3º. Pela DETENTORA DA ATA quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços. A solicitação da DETENTORA DA ATA para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à MUNICIPALIDADE a aplicação das penalidades previstas na presente Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA FORO

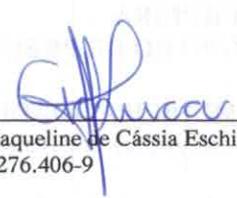
Será competente o foro da Comarca de Santa Rita do Passa Quatro, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas desta ATA.

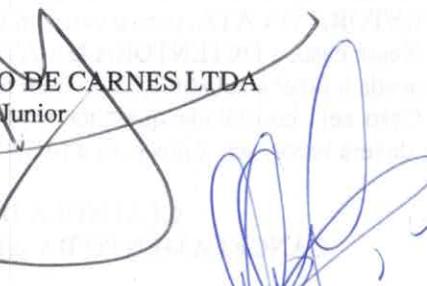
E por estarem assim justas e DETENTORA DA ATA, as partes assinam esta ATA em 03 (três) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

Santa Rita do Passa Quatro, 07 de junho de 2016.


LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS
Prefeito Municipal

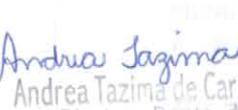

FRIGOBOL COMÉRCIO DE CARNES LTDA
João Ferreira Junior


1º.
Nome: Jaqueline de Cássia Eschivoni de Luca
RG: 43.276.406-9


2º.
Nome: Ana Carolina Filla
RG: 30.815.276-1


Clovis Afonso Zerbato
Diretor Depto Municipal de Educação
RG: 4.758.392-7


Ana Lucia de Lima Santoro
Auxiliar Técnico
Fone 15.927.390-0


Andreia Tazima de Carvalho
Diretora Depto. de
Assistência e Desenv. Social
CRESS: 20.529