



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

997/46

**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, **MERCANTIL PAULISTA 250 LTDA EPP**, estabelecida à Rua Geraldo Lofrano nº 379, na cidade de São Jose do Rio Pardo/SP, inscrita no CNPJ nº. 62.225.370/0001-84, Inscrição Estadual nº. 646.014.890.110, doravante denominada simplesmente DETENTORA DA ATA, neste ato representada por seu Sócio Proprietário o Sr. José Osvaldo Merli, portador do RG nº. 4.219.327, e do CPF nº. 357.258.858-87, de acordo com o que consta do Processo nº 6036/15, relativo ao Pregão Presencial N.º 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, PAEFI, 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, Zequinha 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(ão) 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\$ 98.417,00** (Noventa e oito mil quatrocentos e dezessete reais), sendo que o valor unitário e total por item esta abaixo discriminado:

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
33	900	FR	<b>LEITE DE COCO – 200 ML</b> -COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES, ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 117.</b>	Menina	R\$ 1,97	R\$ 1.773,00
52	383	KG	<b>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE CARNE. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 136.</b>	Tecnutri	R\$ 5,40	R\$ 2.068,20
53	383	KG	<b>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GALINHA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	Tecnutri	R\$ 5,40	R\$ 2.068,20





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 PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. D) O RÓTULO DEVERÁ CONTER O REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. F) 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 137.			
55	188	KG	<p><b>COCO RALADO</b> - PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO, PODENDO SER APRESENTADO COM OUTRO INGREDIENTE DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZE O PRODUTO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>O PRODUTO DEVE 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 A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: FLOCO HOMOGÊNEO; COR: BRANCO NEVE; ODOR: CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO; SABOR: PRÓPRIO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 12,0% (G/100G). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 22/09/05.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUÍDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PAPEIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 01 KG (UM QUILO DO PRODUTO). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) QUILOS.</p> <p>A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME, COMPLETO OU INS). CASO UTILIZADO</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li></ol>	Bom Coco	R\$ 18,70	R\$ 3.515,60





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"

			6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA). COTA PRINCIPAL DO ITEM 139.			
56	5.288	KG	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b> - FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. PRODUTO COM CERTIFICADO DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS (AMOSTRA ANALISADA PELO INSTITUTO BIOLÓGICO DE SÃO PAULO) E COM CERTIFICAÇÃO ISO 9001. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO 1, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) -</p> <p>AFLOTOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	Carrino	R\$ 6,86	R\$ 36.275,68







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"

			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 140.			
70	788	KG	<p><b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO</b> - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUZIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS. COR: CREME. ODORE: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G</p> <p>- AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.</p> <p>- GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</li></ol>	Bello Pan	R\$ 7,10	R\$ 5.594,80





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>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.</p> <p>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 ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</p> <p>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERA SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NUMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</p> <p>4) 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 MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 154.</p>			
76	1.125	KG	<p><b><u>PÓ/FLOCOS PARA PURÊ DE BATATA INSTANTÂNEO SABOR QUEIJO</u></b>- PRODUTO FORMULADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. INGREDIENTES: BATATA EM PÓ/FLOCOS DESIDRATADA, LEITE EM PÓ, FÉCULA DE BATATA, SAL, FIBRA INSOLÚVEL, CONDIMENTO PREPARADO: ALHO E CEBOLA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO (AROMATIZANTE) E MINERAL: CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERA APRESENTAR-SE SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TER FORMA E TAMANHO UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PÓ/FLOCOS FINO, COR, SABOR, ODORE: PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 18, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225G - PORTARIA Nº 74/94 - SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE 04/08/94.</p> <p>AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.</p> <p>VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPOEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS 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 0,2G/100G (EXPRESSO EM ÁCIDO SÓRBICO).</p> <p>ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 383 DE 05/08/99, ANVS/MS, ITEM 7.3.1, PUBLICADA EM 09/08/99.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM - A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER:</p> <p>FILME COMPOSTO DE POLIETILENO METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILOGRAMA- 1 KG.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, DE MODO A GARANTIR A INVIOBILIDADE DA MESMA. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA Nº 74 DO INMETRO, DE 25/05/95. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: 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 INDELEÍVEL, AS</p>	Tecnutri	R\$ 17,30	R\$ 19.462,50





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"

			SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA") 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), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS. 5) CONTEÚDO LÍQUIDO 6) MODO DE PREPARO 7) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 8) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) PARA ARMAZENAMENTO 9) CARIMBO DO SIF 10) NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 160.			
77	525	PCT	<u>QUELHO PARMESÃO RALADO</u> - ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, CONSERVANTE ÁCIDO SÓRBIDO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA 353 E 357 DE 04/09/97 E NTA -11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS, PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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 PRINCIPAL DO ITEM 161.	Rettis	R\$ 2,82	R\$ 1.480,50
82	600	EMB	<u>ERVILHA EM CONSERVA (200G)</u> - PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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 166.	Goiás Verde	R\$ 1,33	R\$ 798,00
83	600	EMB	<u>MILHO VERDE EM CONSERVA (200G)</u> - PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 200G. 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 CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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 167.	Goiás Verde	R\$ 1,33	R\$ 798,00

**COTA RESERVADA (ME E EPP)**







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	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
117	300	FR	<b>LEITE DE COCO – 200 ML</b> -COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES, ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA RESERVADA DO ITEM 33.	Menina	R\$ 1,97	R\$ 591,00
136	127	KG	<b>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE CARNE. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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 52.	Tecnutri	R\$ 5,40	R\$ 685,80
137	127	KG	<b>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GALINHA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. D) O RÓTULO DEVERÁ CONTER O REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. F) 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 53.	Tecnutri	R\$ 5,40	R\$ 685,80





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"

139	62	KG	<p><b>COCO RALADO</b> - PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO. PODENDO SER APRESENTADO COM OUTRO INGREDIENTE DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZE O PRODUTO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>O PRODUTO DEVE 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 A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: FLOCO HOMOGÊNEO; COR: BRANCO NEVE; ODOR: CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO; SABOR: PRÓPRIO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 12,0% (G/100G). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PAPEIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 01 KG (UM QUILO DO PRODUTO). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) QUILOS.</p> <p>A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME, COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li><li>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</li></ol> <p><b>COTA RESERVADA DO ITEM 55.</b></p>	Bom Coco	R\$ 18,70	R\$ 1.159,40
140	1.762	KG	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I</b> – FEIJÃO CARIOCA, TIPO I "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. PRODUTO COM CERTIFICADO DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS (AMOSTRA ANALISADA PELO INSTITUTO BIOLÓGICO DE SÃO PAULO) E COM CERTIFICAÇÃO ISO 9001. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E</p>	Carrino	R\$ 6,86	R\$ 12.087,32





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>OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) -</p> <p>AFLOTOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR</p> <p>3- DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE:</p> <p>- CERTIFICADO DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.</p> <p>- CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>4-CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE)</p> <p>6-GRUPO</p> <p>7-TIPO</p> <p>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</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. COTA RESERVADA DO ITEM 56.</p>				
154	262	KG	<p><b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO</b> - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS</p>	Bello Pan	R\$ 7,10	R\$ 1.860,20





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>DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUZIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS. COR: CREME, ODOR: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G</p> <p>- AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.</p> <p>- GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERA SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</li><li>4) NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO</li></ol>		
--	--	--	--







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"

			CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA. COTA RESERVADA DO ITEM 70.			
160	375	KG	<p><b>PÓ/FLOCOS PARA PURÊ DE BATATA INSTANTÂNEO SABOR QUEIJO.</b> PRODUTO FORMULADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. INGREDIENTES: BATATA EM PÓ/FLOCOS DESIDRATADA, LEITE EM PÓ, FÉCULA DE BATATA, SAL, FIBRA INSOLÚVEL, CONDIMENTO PREPARADO: ALHO E CEBOLA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO (AROMATIZANTE) E MINERAL: CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS E LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERA APRESENTAR-SE SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TER FORMA E TAMANHO UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PÓ/FLOCOS FINO, COR, SABOR, ODORE: PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 18, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225G - PORTARIA N.º 74/94 - SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE 04/08/94.</p> <p>AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.</p> <p>VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, EXCETO OS AUTORIZADOS PELA RESOLUÇÃO Nº383, ABAIXO ESPECIFICADA. CONSERVADORES: ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO DE SÓDIO, POTÁSSIO OU CÁLCIO: MÁXIMO DE 0,2G/100G (EXPRESSO EM ÁCIDO SÓRBICO).</p> <p>ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº383 DE 05/08/99, ANVS/MS, ITEM 7.3.1, PUBLICADA EM 09/08/99.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM -, A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER:</p> <p>FILME COMPOSTO DE POLIETILENO METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILOGRAMA- 1 KG.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, DE MODO A GARANTIR A INVIOBILIDADE DA MESMA. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA Nº 74 DO INMETRO, DE 25/05/95. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: 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"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA")</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4) LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</li><li>5) CONTEÚDO LÍQUIDO</li><li>6) MODO DE PREPARO</li><li>7) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li><li>8) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</li></ol>	Tecnutri	R\$ 17,30	R\$ 6.487,50





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"

			PARA ARMAZENAMENTO 9) CARIMBO DO SIF 10) NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA RESERVADA DO ITEM 76.			
161	175	PCT	<b>QUEIJO PARMESÃO RALADO</b> – ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, CONSERVANTE ÁCIDO SÓRBIDO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA 353 E 357 DE 04/09/97 E NTA -11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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 77.	Rettis	R\$ 2,82	R\$ 493,50
166	200	EMB	<b>ERVILHA EM CONSERVA (200G)</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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 82.	Goiás Verde	R\$ 1,33	R\$ 266,00
167	200	EMB	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA (200G)</b> – PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 200G. 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 CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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 83	Goiás Verde	R\$ 1,33	R\$ 266,00

§ 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





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"*

- 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 n.º 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) correspondentes(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.







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"*

§ 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**





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"*

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







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"

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

**MERCANTIL PAULISTA 250 LTDA**  
José Osvaldo Merli

1ª.

Nome: Jaqueline de Cássia Eschiavoni de Luca  
RG: 43.276.406-9

2ª.

Nome: Ana Carolina Filla  
RG: 30.815.276-1

**Andrea Tazima**  
Andrea Tazima de Carvalho  
Diretora Depto. de  
Assistência e Desen. Social  
CRESS: 29.529

**Clovis Affonso Zerbatto**  
Diretor Depto Municipal de Educação  
RG - 4.758.392-7