

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 46/2022

PREGÃO Nº. 16/22

Aos 26 (Vinte e Seis) dias do mês de Abril do ano de 2022 (Dois Mil e Vinte e Dois), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito **Marco Aurélio dos Santos Neves**, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretária de Assistência Social e Cidadania, **Juliana de Arruda Bezerra Boni**, RG: 44.249.337-X e CPF: 365.745.938-32, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S)** para **eventual aquisição de cestas básicas** em atendimento à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, em conformidade com o item do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para os itens que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **JJ COMERCIAL E DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 54.388.509/0001-82, com sede na Av. Doutor Gastão Vidigal, nº 1946, Pavilhão AMB 11/12, Vila Leopoldina, São Paulo/SP, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) **Luiz Fernando dos Santos**, portador(a) da cédula de identidade RG nº 24.855.674-5 e CPF nº 162.561.248-63:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de cestas básicas, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses**, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao **preço ofertado pela empresa signatária**, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à **Secretaria solicitante, com auxílio do Departamento de Licitação** poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade na aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega dos materiais será realizada conforme o Anexo I que faz parte integrante desta ata.

4.2. Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes dos materiais;

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.6. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.7. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constadas quaisquer irregularidades nos materiais, a Secretaria solicitante poderá:

4.8.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.8.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. Os materiais deverão estar prontos para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. À Secretaria solicitante, receberá o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. As cestas deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis nos endereços conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital, ou nos locais previamente informados pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

a) descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;

- b) não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

- 8.3.** Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicada multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;
- 8.4.** Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;
- 8.5.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 8.6.** A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.
- 8.7.** Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
- 8.8.** As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.
- 8.9.** Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.
- 8.10.** As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.
- 8.11.** As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.
- 8.12.** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.
- 8.13.** O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais até o término da respectiva data.
- 9.2.** A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que dá origem a esta Ata.
- 9.3.** Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Carapicuíba, 26 de Abril de 2022.

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUÍBA
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUÍBA
Juliana de Arruda Bezerra Boni - Secretária de Assistência Social e Cidadania

JJ COMERCIAL E DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA
Luiz Fernando dos Santos - CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

Registro de preços para aquisição de cestas básicas.

2. JUSTIFICATIVA

Cestas básicas para munícipes atendidos nos CRAS em situação de vulnerabilidade social. O município de Carapicuíba apresenta uma população estimada de 400.927 (IBGE 2019), de grande porte, com 47.853 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (Dezembro 2019) e 23.600 famílias em situação de extrema pobreza, mantendo os seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS, 01 Centro POP e 03 unidades de acolhimento da rede direta. Portanto, é essencial a compra de cestas básicas para distribuição nos equipamentos desta secretaria, visando garantir a população acesso a alimentação básica.

3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

1 - Açúcar refinado

É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, especialmente com a NTA 52 do Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; RDC nº 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS, Resoluções nº 383 e 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria do tipo de açúcar, pó branco fino e homogêneo, de fácil escoamento não devendo estar empedrado ou melado.

Cor: branca, própria.

Odor: próprio.

Sabor: doce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente, incluindo:

Sacarose mínimo de 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm) máximo de 80

Umidade máximo de 0,3% p/p

Ferro máximo de 0,01% p/p

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

2 - Arroz polido agulhinha, tipo 1, longo fino

Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16mg, potássio 48,72mg, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg e piridoxina 0,08mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente. **Procedência nacional.**

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados, 0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria
Odor: característico
Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 – MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.
O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).
Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

3 – Feijão carioca, tipo 1

Feijão carioca, tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. **NÃO CONTÉM GLUTEN.** Constituído, no mínimo, por 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, são e secos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L., que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extra limpo. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 56 de 24/11/2009 M.A.; Instrução Normativa Nº 12 de 28/03/2008 M.A.; Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Portaria 80/92 M.A., Portaria 01/89 M.A., Portaria 10/96 M.A., Resolução 12/78, Lei 6305/75, Decreto 82.110/78, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A. e Portaria 157/91 M.A.; Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser de **safra corrente** e processado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo 1, tipo 1, conforme a Instrução Normativa N° 12 de 28/03/2008 M.A.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos inteiros
Cor: própria
Odor : característico
Sabor : característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo, 14% em peso (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico) (Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS).

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria n° 329, M. A. de 02/09/1985.
- Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução n° 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/ MS).

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa N° 12 de 28/03/2008 – M.A. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (meses de julho e de janeiro), **laudo completo de classificação vegetal** emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Cada embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 1kg (um quilograma). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4 – Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra

alimentar 0g; cálcio 250mg; ferro 4,2mg; sódio 99mg; vitamina A 189mcg; vitamina C 14mg; vitamina D 1,5mcg; vitamina E 3,0mg; vitamina B1 0,36mg; vitamina B2 0,39mg; vitamina B6 0,39mg; vitamina B12 0,72mg; vitamina H 9mcg; vitamina K 20mcg; vitamina PP 4,8mg; vitamina B9 120mcg; pantotenato de cálcio 1,5mg; cobre 270mcg; iodo 39mcg; zinco 2,1mg; manganês 0,69mg; magnésio 81mg; flúor 1,2mg; selênio 11mcg; fósforo 323mg; potássio 294,20mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;
Cor: branco amarelado;
Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.
Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.
Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:
Umidade: máximo de 3,5%
Gordura: mínimo de 26%
Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.
Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).
Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 1Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

5 – Macarrão, tipo espaguete

Macarrão tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500gr, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente: Resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005; Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 da SVS/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto após cocção: massa cozida, solta.
- Cor após cocção: amarelo-creme claro, própria.
- Odor após cocção: próprios de massa cozida.
- Sabor após cocção: próprios de massa cozida.
- Consistência após cocção: macia.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade máximo de 15% (crítico);
- cocção em água por 15 minutos positiva (crítico)
- proteínas aproximadamente 12%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6 – Óleo refinado de soja, tipo 1

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg e sódio 0g, vitamina E 0,8mg. (Frasco 900ml). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

O óleo refinado de soja deverá ser obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente de grãos de soja (*Glycine max L. Merrill*) não transgênicos em bom estado sanitário, isento de misturas de outros óleos, de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) menor que 0,2
- Índice de peróxido máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7 - Sal refinado iodado

Sal refinado extra iodado, cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuementante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390mg e iodo 25ug. Pacote de 1kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo ; Decreto 75.697, de 06/05/75, Resolução RDC N°130 de 26/05/03; Resolução RDC N°28 de 28/03/00 ; Portaria nº 218 de 24/03/1999; Lei N° 6.150 de 03/12/74; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de antiuementante e sais de iodo, conforme legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo, não devendo estar pegajoso ou empedrado.

Cor: branca

Odor: inodoro

Sabor: característico (salgado)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade máximo de 0,2% (crítico)
Cloreto em NaCl (base seca) mínimo de 99,12% (crítico)
Minerais insolúveis em água máximo 0,1% (crítico)
Dosagem de iodo 40 a 60mg de iodo metalóide / kg (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Sujidades ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

8 – Extrato de tomate simples

Produto em embalagem sachê de 140g, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, a Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS, Portaria nº 371, de 04/09/97- MA, RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

Deverá ser produzido com vegetais são e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não poderá conter amido e deve ser isento de pele e sementes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa mole;
Cor: própria; vermelha;
Odor: próprio;
Sabor: próprio;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente.
pH – inferior a 4,5.

- açúcar: máximo de 1% (p/p)
- Cloreto de Sódio (NaCl): máximo de 5% (p/p)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

- ausência de corantes;
- ausência de conservadores de qualquer espécie.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de sacos plásticos atóxicos tipo “sachê”, resistente, com fechamento inviolável, hermeticamente fechada de 140 g.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

9 – Fubá mimoso, fino

10

Fubá mimoso, aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500gr contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente. Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017 ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O fubá mimoso deve ter a apresentação fina e bem definida granulometria e excelente coloração. Devem ser livre de transgênicos, obtida através de processo de classificação, degerminação e moagem dos grãos selecionados de milho.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó fino, isento de matérias estranhas
Cor: amarelo, próprio do produto
Olor: próprio, sem a presença de mofo ou bolor
Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: Máximo 13%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação brasileira portaria n. 451 de 19 de setembro de 1997, secretaria de vigilância sanitária e do ministério da saúde.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de insetos, larvas, parasitos e de todo e qualquer sujidade que indique contaminação do produto.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

11 - Café, tipo torrado e moído

Produto tipo torrado, apresentação moído, embalagem contendo 500g, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, como Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, Resolução SAA – 30 de 22/06/2007, Resolução SAA – 31 de 22/06/2007, Resolução SAA – 19 de 05/04/2010 e Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O café torrado e moído deve estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó homogêneo

Cor: sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro

Odor: próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação, pois à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido alterações químicas sofridas pelo grão.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: em 100g máximo de 1%

Extrato aquoso: mínimo de 20%

Cafeína: mínimo de 0,7%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g. Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS e Resolução SAA – 19.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.
O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, almofada ou a vácuo, com capacidade de 500g (quinhentos gramas). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

12 – Biscoito recheado

O produto deverá ser feito com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, em especial com a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS e a Resolução n 344, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2002.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com farinhas, amidos e ou féculas, obtido de processo fermentado ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar, água, sal, manteiga ou gordura, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e texturas diferentes. A farinha de trigo é o composto em maior quantidade presente na formulação de biscoitos e é utilizada como veículo para a fortificação desse alimento com ferro. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, com ingredientes de primeira qualidade, elaborado de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Cor: Própria

Sabor do produto para consumo: agradável, não rançoso, próprio ao produto

Odor: Próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: máximo de 6,4%

Acidez: máximo de 7,4mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá seguir a Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade aproximada de 115g (cento e quinze gramas). Obedecendo a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Observação: Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

4. LOCAL DE ENTREGA DAS CESTAS

As cestas deverão ser entregues parcialmente no endereço: Almoxarifado Central - Rua Pedro de Oliveira, 106 – Vila Sul Americana – Carapicuíba/SP.

5. TRANSPORTE

Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 1144207 de 05/01/2007.

Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual- EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

6. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

A empresa contratada deverá apresentar os seguintes documentos referentes à **qualificação técnica do produto**:

Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade.

Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da **empresa contratada** e dos **fabricantes dos produtos**.

Fica atribuído à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados.

Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Termo à licitante será **desclassificada**.

A **empresa contratada** deverá encaminhar as amostras dos produtos em até **3 (três) dias após convocada na sessão pública deste Pregão**. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada.

Com as amostras deverão ser entregues os **Laudos Bromatológicos do mesmo lote do produto** contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou;
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou;
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou;
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Nota: Excepcionalmente, o laudo referente à análise físico-química de gordura trans apresentado no certame, poderá ser o que serviu de base para a definição da rotulagem nutricional, desde que a data **não** seja anterior a **180** (cento e oitenta) **dias**.

No laudo microbiológico deve ser investigada a presença de *Enterobacter sakazakii* e outras *Entebacteriaceas*, além daquelas já previstas na legislação.

6.1. AMOSTRAS

A **empresa contratada** deverá encaminhar amostras dos produtos em até 3 (três) dias úteis **após convocada na sessão pública deste Pregão**.

Juntamente as amostras, deverão ser entregue **laudo bromatológico** (do mesmo lote da amostra entregue), contendo as análises: sensoriais, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, toxicológicas, físico-químicas (que comprovem todas as informações nutricionais da ficha técnica do produto), e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto conforme legislação vigente. Os Laudos apresentados deverão ser **originais** ou **cópia autenticada** e emitidos por laboratórios da rede oficial do Ministério Agricultura ou do Ministério da Saúde, credenciados pelo Ministério da Saúde ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo, e

assinados por responsável técnico habilitado com registro no Conselho de classe. Os laudos deverão ter **data** inferior a **120** (cento e vinte) **dias** da data da **entrega das amostras**.

A Secretaria de Assistência Social e Cidadania poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

Será responsabilidade da empresa contratada, manter a Secretaria de Assistência Social e Cidadania informada, quando houver mudanças de Registro de SIF ou de endereço do estabelecimento produtor.

7. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

As cestas de básicas deverão estar embaladas em embalagem plástica compatível. A entrega deverá ser realizada de forma parcial, mediante solicitação da Secretaria de Assistência Social, conforme autorização de fornecimento.

9. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal, que deverá ser preenchida com os dados do processo de compra e os dados bancários para pagamento.

10. DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADE

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS
1	Açúcar refinado - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	
2	Arroz polido agulhinha - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1	12.000
3	Biscoito recheado - Ingrediente: Farinha de trigo	UND	1	

	enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.		
4	Café tipo torrado - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
5	Extrato de tomate - Embalagem sachê de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
6	Feijão carioca - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2
7	Fubá mimoso - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
8	Macarrão - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1
9	Óleo comestível de soja - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua	UND	1

	informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)			
10	Sal refinado extra iodado - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuementante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.	UND	1	
11	Leite em pó integral instantâneo - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.	UND	1	

PROPOSTA PP 16/22

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA	UND.	QUANT. DE CADA ITEM	QUANT. DE CESTAS	MARCA DOS PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar refinado - É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1 kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	PCT	1		GUARANI		
2	Arroz polido agulhinha - Tipo 1, pacote com 5 kg. Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16 mg, potássio 48,72 mg, fósforo 48 mg, magnésio 17 mg, manganês 0,5 mg, zinco 0,55 mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39 mg e piridoxina 0,08 mg. A embalagem deverá conter	PCT	1	12.000	ALIBABA	R\$ 111,00	R\$ 1.332.000,00

	além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente.					
3	Biscoito recheado - Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,8g, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1		TRIUNFO	
4	Café tipo torrado - Apresentação moído, embalagem contendo 500 gramas, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1		JARDIM	
5	Extrato de tomate - Embalagem sachê de 140 gramas, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,1g, proteínas 0,5g, fibra	UND	1		BONARE	

	alimentar 0g e sódio 228 mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.					
6	Feijão carioca - Tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1 kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente.	PCT	2		JOTA	
7	Fubá mimoso - Aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Ingredientes: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: valor energético 170 kcal, carboidratos 37g, proteínas 3,4g, gorduras totais 0,9g e fibra alimentar 2,4g. Pacote com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.	UND	1		ZANIN	
8	Macarrão - Tipo espaguete nº 8, massa de sêmola com ovos, não podendo estar fermentadas e rançosas no cozimento. Deverá conter em sua informação	UND	1		DA MAMA	

	<p>nutricional mínima na porção de 80g: valor energético 288 kcal, carboidratos 61g, proteínas 8,8g, gorduras totais 0,8g, fibra alimentar 2,4g, sódio 0 mg. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de Cúrcuma. Podendo conter glúten, derivados de trigo e ovos. Embalagem contendo 500 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente.</p>					
9	<p>Óleo comestível de soja - Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13 ml: valor energético 108 kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 mg e sódio 0g, vitamina E 0,8 mg. (Frasco 900 ml)</p>	UND	1		CONCORDIA	
10	<p>Sal refinado extra iodado - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuamectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390 mg e iodo 25ug. Pacote de 1 kg.</p>	UND	1		DU NORTE	
11	<p>Leite em pó integral instantâneo - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente</p>	UND	1		DANKY	

<p>adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130 kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250 mg; ferro 4,2 mg; sódio 99 mg; vitamina A 189 mcg; vitamina C 14 mg; vitamina D 1,5 mcg; vitamina E 3,0 mg; vitamina B1 0,36 mg; vitamina B2 0,39 mg; vitamina B6 0,39 mg; vitamina B12 0,72 mg; vitamina H 9 mcg; vitamina K 20 mcg; vitamina PP 4,8 mg; vitamina B9 120 mcg; pantotenato de cálcio 1,5 mg; cobre 270 mcg; iodo 39 mcg; zinco 2,1 mg; manganês 0,69 mg; magnésio 81 mg; flúor 1,2 mg; selênio 11 mcg; fósforo 323 mg; potássio 294,20 mg. INGREDIENTES: Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.) Embalagem de 400 gramas.</p>						
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						R\$ 1.332.000,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA – R\$ 1.332.000,00 (UM MILHAO E TREZENTOS E TRINTA E DOIS MIL REAIS)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: JJ COMERCIAL E DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA

TERMO DE ATA: 46/22

OBJETO: Aquisição de cestas básicas

ADVOGADO (S) Nº: Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO - OAB nº 109197 – E-mail: w.antzuk@gmail.com

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Carapicuíba, 26 de Abril de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**

Cargo: Prefeito

CPF: 157.388.248 – 81

Assinatura: _____

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

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248 – 81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248 – 81

Assinatura: _____

Nome: **Juliana de Arruda Bezerra Boni**
Cargo: Secretária de Assistência Social e Cidadania
CPF: 365.745.938-32

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Luiz Fernando dos Santos**
Cargo: Procurador
CPF: 162.561.248-63

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Juliana de Arruda Bezerra Boni**
Cargo: Secretária de Assistência Social e Cidadania
CPF: 365.745.938-32

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Juliana de Arruda Bezerra Boni**
Cargo: Secretária de Assistência Social e Cidadania
CPF: 365.745.938-32

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar

Nome: **Marcio Lopes Passos**

Cargo: Diretor

CPF: 230.424.638-93

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).