DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

Conforme Lei Municipal nº 2.491, de 05 de abril de 2017

www.pirajui.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Atas de Sessões 2
Homologação / Adjudicação 4
Contratos 4
Outros atos 9
Atos Administrativos 42
Edital de Chamamento 42

Fundação Educacional 29 de Março de Pirajuí 43
Licitações e Contratos 43
Aditivos / Aditamentos / Supressões 43

Poder Legislativo 44
Atos Oficiais 44
Portarias 44

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Pirajuí, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Pirajuí poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.pirajui.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Pirajuí
CNPJ 44.555.027/0001-16
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116
Telefone: (14) 3572-8222
Site: www.pirajui.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

Câmara Municipal de Pirajuí
CNPJ 51.499.044/0001-49
Rua 13 de Maio, 477
Telefone: (14) 3572-1444
Site: www.camarapirajui.sp.gov.br

Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Pirajuí
CNPJ 47.579.479/0001-26
Rua Abel de Oliveira, 51
Telefone: (14) 3572-1207 | (14) 3572-1230
Site: www.saaepirajui.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Pirajuí garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pirajui.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Atas de Sessões

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA
DOS ENVELOPES Nº 2 – PROPOSTA COMERCIAL
DATA: 23/02/2024
HORÁRIO: 08h30
LICITAÇÃO/ MODALIDADE: CONVITE Nº 011/2023

OBJETO: A presente licitação tem por objeto, a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA, ALÉM DO REMANEJAMENTO, REPARO E INSTALAÇÃO DE PONTOS LÓGICOS DE DADOS,** conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

No dia e hora supramencionados, na **Sala da Comissão Permanente de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, realizou-se sessão pública para o recebimento e abertura dos envelopes de documentação dos interessados em participar da licitação epigrafada, com a presença de todos os integrantes da Comissão Permanente de Licitações no final assinados, consoante ato de designação nº 8577/2024. Aberta a sessão pelo Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações constatou-se a ausência dos licitantes habilitados. Após a apresentação pela Comissão Permanente de Licitações dos **ENVELOPES – PROPOSTAS** e constatado por todos os presentes que os mesmos se encontravam intactos, foi procedida à abertura dos envelopes, sendo os escritos neles contidos verificados e rubricados por todos os presentes. A seguir, os integrantes da Comissão Permanente de Licitações passaram a examinar as propostas apresentadas. Examinadas as propostas dos licitantes: **NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, sem representante; **20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, sem representante; **LUIZ CARLOS MENEGUETE JUNIOR,** sem representante, pela Comissão Permanente de Licitações, esta, por unanimidade de seus componentes, culminou por **JULGÁ-LAS REGULARES**. A seguir, a Comissão Permanente de Licitações efetuou as comparações dos preços das propostas julgadas regulares, sendo que a adoção do critério de julgamento das propostas fixado no Edital, chegou-se ao seguinte resultado classificatório: **1º LUGAR:LUIZ CARLOS MENEGUETE JUNIOR**, com o valor total de **R$ 153.720,00**; **2º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 161.625,60**; **3º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 162.064,80.** O critério utilizado para fins de classificação foi o de menor preço por item. Ficam os licitantes cientes que contarão com 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso a partir da publicação desta ata, em conformidade com o § 6º do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como, os autos do processo com vista franqueada. A sessão foi suspensa pelo prazo necessário à lavratura desta Ata. Reaberta a sessão, o Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações procedeu à leitura da mesma, que foi achada conforme. Nada mais havendo digno de nota, nem a tratar, encerrou-se a sessão, indo esta assinada pela Comissão Permanente de Licitações.

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
PRESIDENTE DA CPL
LUCAS MATHEUS DE ARAÚJO
MEMBRO DA CPL
MARY IZABEL MILANI MANTOVANI
MEMBRO DA CPL

.....

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA
DOS ENVELOPES Nº 2 – PROPOSTA COMERCIAL
DATA: 23/02/2024
HORÁRIO: 10h00
LICITAÇÃO/ MODALIDADE: CONVITE Nº 012/2023

OBJETO: A presente licitação tem por objeto, a **CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RECARGA DE CARTUCHOS DE TONER PARA AS IMPRESSORAS E MULTIFUNCIONAIS, INSTALADAS NOS SETORES DO MUNICÍPIO PIRAJUÍ**, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

No dia e hora supramencionados, na **Sala da Comissão Permanente de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, realizou-se sessão pública para o recebimento e abertura dos envelopes de documentação dos interessados em participar da licitação epigrafada, com a presença de todos os integrantes da Comissão Permanente de Licitações no final assinados, consoante ato de designação nº 8577/2024. Aberta a sessão pelo Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações constatou-se a ausência dos licitantes habilitados. Após a apresentação pela Comissão Permanente de Licitações dos **ENVELOPES – PROPOSTAS** e constatado por todos os presentes que os mesmos se encontravam intactos, foi procedida à abertura dos envelopes, sendo os escritos neles contidos verificados e rubricados por todos os presentes. A seguir, os integrantes da Comissão Permanente de Licitações passaram a examinar as propostas apresentadas. Examinadas as propostas dos licitantes: **NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**,sem representante, **20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, sem representante, **ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**,sem representante, pela Comissão Permanente de Licitações, esta, por unanimidade de seus componentes, culminou por **JULGÁ-LAS REGULARES**. A seguir, a Comissão Permanente de Licitações efetuou as comparações dos preços das propostas julgadas regulares, sendo que a adoção do

critério de julgamento das propostas fixado no Edital, chegou-se ao seguinte resultado classificatório: **ITEM 01 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 24.000,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 24.216,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 24.456,00; ITEM 02 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 25.200,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 25.524,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 25.884,00; ITEM 03 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 44.640,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 44.974,80**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 45.012,00; ITEM 04 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 15.120,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 15.314,40**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 15.530,40; ITEM 05 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 36.000,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 36.648,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 36.720,00; ITEM 06 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 5.760,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 5.824,80**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 5.968,80; ITEM 07 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 12.000,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 12.216,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 12.456,00; ITEM 08 - 1º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 7.200,00**; **2º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 7.260,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**, com o valor total de **R$ 7.314,00.** O critério utilizado para fins de classificação foi o de menor preço por item. Ficam os licitantes cientes que contarão com 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso a partir da publicação desta ata, em conformidade com o § 6º do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como, os autos do processo com vista franqueada. A sessão foi suspensa pelo prazo necessário à lavratura desta Ata. Reaberta a sessão, o Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações procedeu à leitura da mesma, que foi achada conforme. Nada mais havendo digno de nota, nem a tratar, encerrou-se a sessão, indo esta assinada pela Comissão Permanente de Licitações.

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
PRESIDENTE DA CPL
LUCAS MATHEUS DE ARAÚJO
MEMBRO DA CPL
MARY IZABEL MILANI MANTOVANI
MEMBRO DA CPL

.....

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA
DOS ENVELOPES Nº 2 – PROPOSTA COMERCIAL
DATA: 23/02/2024
HORÁRIO: 14h00
LICITAÇÃO/ MODALIDADE: CONVITE Nº 013/2023

OBJETO: A presente licitação tem por objeto, a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ORGANIZAÇÃO, PREPARAÇÃO E DIGITALIZAÇÃO DE PROCESSOS, PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS E DOCUMENTOS AVULSOS, PARA O MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

No dia e hora supramencionados, na **Sala da Comissão Permanente de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, realizou-se sessão pública para o recebimento e abertura dos envelopes de documentação dos interessados em participar da licitação epigrafada, com a presença de todos os integrantes da Comissão Permanente de Licitações no final assinados, consoante ato de designação nº 8577/2024. Aberta a sessão pelo Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações constatou-se a ausência dos licitantes habilitados. Após a apresentação pela Comissão Permanente de Licitações dos **ENVELOPES – PROPOSTAS** e constatado por todos os presentes que os mesmos se encontravam intactos, foi procedida à abertura dos envelopes, sendo os escritos neles contidos verificados e rubricados por todos os presentes. A seguir, os integrantes da Comissão Permanente de Licitações passaram a examinar as propostas apresentadas. Examinadas as propostas dos licitantes: **NETCENTER FIBRA TELECOMUNICAÇÕES LTDA.**,sem representante, **20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, sem representante, **ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**,sem representante, pela Comissão Permanente de Licitações, esta, por unanimidade de seus componentes, culminou por **JULGÁ-LAS REGULARES**. A seguir, a Comissão Permanente de Licitações efetuou as comparações dos preços das propostas julgadas regulares, sendo que a adoção do critério de julgamento das propostas fixado no Edital, chegou-se ao seguinte resultado classificatório:**1º LUGAR: 20.606.960 FLAVIO GONÇALVES CARVALHO**, com o valor total de **R$ 160.000,00**; **2º LUGAR: ANA SILVIA MOREIRA DE OLIVEIRA**, com o valor total de **R$ 165.000,00**; **3º LUGAR: NETCENTER FIBRA**

TELECOMUNICAÇÕES LTDA., com o valor total de **R$ 170.000,00.** O critério utilizado para fins de classificação foi o de menor preço. Ficam os licitantes cientes que contarão com 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso a partir da publicação desta ata, em conformidade com o § 6º do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como, os autos do processo com vista franqueada. A sessão foi suspensa pelo prazo necessário à lavratura desta Ata. Reaberta a sessão, o Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações procedeu à leitura da mesma, que foi achada conforme. Nada mais havendo digno de nota, nem a tratar, encerrou-se a sessão, indo esta assinada pela Comissão Permanente de Licitações.

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
PRESIDENTE DA CPL
LUCAS MATHEUS DE ARAÚJO
MEMBRO DA CPL
MARY IZABEL MILANI MANTOVANI
MEMBRO DA CPL

Homologação / Adjudicação

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DO PROCESSO Nº 125/2023 DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais, e nos termos do artigo 14, da Lei Federal nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, e de acordo com a Ata de Sessão Pública de Recebimento e Abertura dos Envelopes de Documentos e Propostas realizada no dia 29/01/2024, às 08h30, que, não havendo manifestação quanto à interposição de recursos, sagrou-se selecionados os projetos de venda do certame a **EMPRESA ASSOCIAÇÃO FAMILIAR DOS PRODUTORES DE GARÇA - SUSTENGAR**, CNPJ nº 19.473.937/0001-02, com sede na Alameda Vereador Luiz Bottino nº 51 – Bairro Estação Velha – CEP 17.400-000 – Garça – SP, pelo valor total de R$ 76.177,00 (setenta e seis mil e cento e setenta e sete reais), o **SENHOR ANTÔNIO PAULO CORSI**, CPF nº 826.246.238-68, com sede no Sítio São João s/nº – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, pelo valor total de R$ 28.255,00 (vinte e oito mil e duzentos e cinquenta e cinco reais) e a **SENHORA ANA PAULA GONÇALVES DA SILVA DOS SANTOS**, CPF nº 250.238.608-09, com sede na Estrada Vicinal Anibal Haman s/nº – Km. 1.8 – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, pelo valor total de R$ 28.255,00 (vinte e oito mil e duzentos e cinquenta e cinco reais), **ADJUDICO** o objeto aos proponentes do certame nos termos do edital, **HOMOLOGO** os procedimentos adotados na **CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023**, bem como **AUTORIZO** a realização das respectivas despesas.

PIRAJUÍ, 20 DE FEVEREIRO DE 2024.
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ

Contratos

EXTRATOS DE CONTRATOS

CONTRATO Nº 001/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA B G DISTRIBUIDORA E SOLUCOES LTDA.

OBJETO: O presente contrato tem por objeto, a AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE 127 (CENTO E VINTE E SETE) KIT COM 04 (QUATRO) LIXEIRAS BASCULANTES DE 60 (SESSENTA) LITROS PARA COLETA SELETIVA PARA A DIRETORIA DE MEIO AMBIENTE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 169.887,90 (CENTO E SESSENTA E NOVE MIL E OITOCENTOS E OITENTA E SETE REAIS E NOVENTA CENTAVOS), onerará os recursos orçamentários reservados nas Funcionais Programáticas:

FICHA 451.

BASE LEGAL: CONVITE Nº 010/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, nos autos do Processo nº 105/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato inicia-se na data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços, encerrando-se no término do prazo de execução dos serviços, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução dos serviços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que não seja denunciado por qualquer das partes, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias de seu vencimento.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 05 JANEIRO DE 2024.

CONTRATO Nº 002/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA APARECIDO FERNANDO TEIXEIRA DA SILVA

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada para a Prestação de Serviços Técnicos, Consistente no Fornecimento de Apoio e Suporte Administrativo na Área de Parametrização dos Sistemas CNES, instalações de tabelas e versões, CIHA 02 e SIHd02 HOSPITALAR - Santa Casa e Lar Santa Maria na Providência de Deus, com instalações de tabelas e versões, FATURAMENTO com instalações de tabelas e versões (BPA, SIA e FPO) e e-SUS APS PEC CENTRALIZADOR e de 4 ESF e 2 EAP de acordo com a Portaria 2.279, de 12/11/2019 com a instituição do PROGRAMA PREVINE BRASIL e seu novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária de Saúde, realizando o monitoramento e a avaliação dos resultados dos indicadores do programa, conforme especificações

constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR: O valor total do presente contrato é de R$ 64.201,80 (SESSENTA E QUATRO MIL E DUZENTOS E UM REAIS E OITENTA CENTAVOS), sendo que a CONTRATADA perceberá a importância mensal de R$ 5.350,15 (CINCO MIL TREZENTOS E CINQUENTA REAIS E QUINZE CENTAVOS).

RECURSOS: A despesa onerará o recurso orçamentário reservado na Funcional Programática: FICHA 270.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 039/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 110/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato inicia-se na data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços, encerrando-se no término do prazo de execução dos serviços, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução dos serviços é de 12 (doze) meses, contados da data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que não seja denunciado por qualquer das partes, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias de seu vencimento.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 05 JANEIRO DE 2024.

CONTRATO Nº 003/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA ELETRICA PIRAJUÍ LTDA.

OBJETO: Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes para a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais – APAE – de Pirajuí, de acordo com a Emenda Parlamentar 202237170001, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 31.275,00 (TRINTA E UM MIL E DUZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS), o qual correrá por conta da Funcional Programática: FICHA 603.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 043/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 122/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 03 (três) meses, iniciando-se na data de sua assinatura.

PRAZO DE ENTREGA: O prazo para entrega do objeto será de até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação superior.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 29 JANEIRO DE 2024.

CONTRATO Nº 004/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA LEANDRO RENATO MINTO

OBJETO: O objeto do presente instrumento é a apresentação artística da BANDA “SANTA IFIGÊNIA BANDA SHOW”, para a realização do TRADICIONAL CARNAVAL POPULAR DE PIRAJUÍ nos dias 10 a 13 de fevereiro de 2024, sendo no dia 10/02, com início previsto para às 22h00 e término às 02h00 do dia seguinte, dia 11/02, com início previsto para às 16h00 e término às 19h00 e início previsto para às 22h00 e término às 02h00 do dia seguinte, dia 12/02, com início previsto para às 22h00 e término às 02h00 do dia seguinte e dia 13/02, com início previsto para às 16h00 e término às 19h00, na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga s/n° – Pirajuí – SP, nas condições estabelecidas no Termo de Referência..

VALOR: O valor total da contratação é de R$ 150.000,00 (CENTO E CINQUENTA MIL REAIS).

RECURSOS: As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada: 02.05.03.3.3.90.39.00.27.813.0032.2033.0000 – FICHA 261.

BASE LEGAL: Processo nº 004/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente da Inexigibilidade de Licitação nº 001/2024.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) dias, contados da data de assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 02 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 005/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA DIPROHL COMERCIO E SERVICOS LTDA.

OBJETO: Aquisição de Uniformes, para os Servidores Públicos, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 341.389,00 (TREZENTOS E QUARENTA E UM MIL E TREZENTOS E OITENTA E NOVE REAIS), o qual correrá por conta das Funcionais Programáticas: FICHA 012; FICHA 112; FICHA 150; FICHA 278; FICHA 429; FICHA 449; FICHA 512.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 038/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 109/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 06 (seis) meses, iniciando-se na data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE ENTREGA: O prazo para entrega do objeto será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, sendo que eventuais pedidos de prorrogação

serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação superior.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 08 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 006/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA UNIFORMES VOTUPORANGA LTDA.

OBJETO: Aquisição de Uniformes Escolares e Calçados, para os alunos da Rede Municipal de Ensino (Educação Infantil e Ensino Fundamental I), conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 1.045.000,00 (UM MILHÃO E QUARENTA E CINCO MIL REAIS), o qual correrá por conta das Funcionais Programáticas: FICHA 137; FICHA 159.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 041/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 117/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, iniciando-se na data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE ENTREGA: O prazo para entrega do objeto será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação superior.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 08 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 007/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA FEDERACAO DOS EMPREENDEDORES DO BRASIL.

OBJETO: O objeto do presente instrumento é a Contratação de Empresa para a Prestação de Serviços de Elaboração do Plano Diretor de Turismo para o Município de Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

VALOR: O objeto do presente instrumento é a Contratação de Empresa para a Prestação de Serviços de Elaboração do Plano Diretor de Turismo para o Município de Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

RECURSOS: As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada: 02.05.01.3.3.90.39.00.13.392.0030.2030.0000 – FICHA 244.

BASE LEGAL: Processo Administrativo nº 005/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente da Dispensa de Licitação nº 002/2024.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 14 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 008/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA ADPRH – ASSESSORIA, TECNOLOGIA E SERVIÇOS LTDA.

OBJETO: O objeto do presente instrumento é a Contratação de Empresa para a Prestação de Serviços Técnicos Profissionais de Apoio e Suporte ao Departamento de Recursos Humanos do Município de Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

VALOR: O valor total da contratação é de R$ 17.400,00 (DEZESSETE MIL E QUATROCENTOS REAIS).

RECURSOS: As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada: 02.02.02.3.3.90.39.0004.128.0008.2008.0000 – FICHA 053.

BASE LEGAL: Processo Administrativo nº 006/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente da Dispensa de Licitação nº 003/2024.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 15 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 009/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA PERSONAL NET TECNOLOGIA DE INFORMACAO LTDA.

OBJETO: Contratação de serviços de administração, gerenciamento, emissão e fornecimento de Vale-Alimentação, na forma de cartão eletrônico com chip, para 187 (cento e oitenta e sete) servidores do Município de Pirajuí, para aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais credenciados, conforme quantidades, valores estimados e demais critérios definidos no Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR: O valor total do presente contrato é de R$ 1.122.000,00 (UM MILHÃO E CENTO E VINTE E DOIS MIL REAIS), sendo que a CONTRATADA perceberá a importância mensal estimada de R$ 93.500,00 (NOVENTA E TRÊS MIL E QUINHENTOS REAIS).

RECURSOS: A despesa onerará os recursos orçamentários e financeiros reservados nas Funcionais Programáticas: FICHA 101; FICHA 140; FICHA 153; FICHA

165; FICHA 270.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 042/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 119/2023.

VIGÊNCIA: Este contrato inicia-se a partir da data de sua assinatura, encerrando-se no término do prazo de execução dos serviços.

PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos contados da data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o disposto no artigo 57 da Lei nº 8.666/93, desde que não seja denunciado por qualquer das partes, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias de seu vencimento.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 15 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 010/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA C&F EDUCACIONAL E COMERCIO DE PAPELARIA LTDA.

OBJETO: Aquisição de 2.000 (dois mil) Kits Escolares, para a Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 941.574,20 (NOVECENTOS E QUARENTA E UM MIL E QUINHENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS E VINTE CENTAVOS), o qual correrá por conta das Funcionais Programáticas: FICHA 137; FICHA 150.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 040/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 112/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 06 (seis) meses, iniciando-se na data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE ENTREGA: O prazo para entrega do objeto será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação superior.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 16 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 011/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA VIA JAPAN LTDA.

OBJETO: Aquisição de 01 (um) Veículo Tipo Passeio, para a Secretaria de Governo, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

VALOR E RECURSOS: O valor total do presente contrato é de R$ 153.660,00 (CENTO E CINQUENTA E TRÊS MIL E SEISCENTOS E SESSENTA REAIS), o qual correrá por conta das Funcionais Programáticas: FICHA 015; FICHA 024.

BASE LEGAL: Pregão Eletrônico nº 001/2024, nos termos da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações, e da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos autos do Processo nº 001/2024.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 06 (seis) meses, iniciando-se na data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE ENTREGA: O prazo para entrega do objeto será de até 60 (sessenta) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação superior.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 19 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 012/2024

LOCATÁRIO: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

LOCADOR: SENHOR MARCOS HAZAR FERRAZ DE CAMARGO

OBJETO: Constitui objeto do presente contrato a LOCAÇÃO DE 01 (UM) IMÓVEL COMERCIAL, LOCALIZADO NA RUA RIACHUELO Nº 468 – CENTRO – PIRAJUÍ – SP, PARA À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA UNIDADE DO “POUPA TEMPO”.

VALOR: O MUNICÍPIO pagará ao LOCADOR o aluguel mensal no valor de R$ 4.600,00 (QUATRO MIL E SEISCENTOS REAIS), perfazendo o valor global de R$ 55.200,00 (CINQUENTA E CINCO MIL E DUZENTOS REAIS).

RECURSOS: A presente despesa correrá à conta da Dotação Orçamentária: 02.01.01.3.3.90.36.00.04.122.0002.2002.0000 – FICHA 013 .

BASE LEGAL: Processo Administrativo nº 007/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente da Inexigibilidade de Licitação nº 002/2024.

VIGÊNCIA: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 19 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 013/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA FSG CONSTRUTORA LTDA.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXECUÇÃO DE REFORMA DO PRÉDIO DA PREFEITURA MUNICIPAL, localizado na Praça

Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme as especificações técnicas contidas no projeto básico e/ou executivo, com todas as suas partes, desenhos, especificações e outros complementos.

VALOR: O valor total do presente contrato é de R$ 644.830,39 (SEISCENTOS E QUARENTA E QUATRO MIL E OITOCENTOS E TRINTA REAIS E TRINTA E NOVE CENTAVOS).

RECURSOS: A despesa onerará o recurso orçamentário e financeiro reservado na Funcional Programática:

02.09.02.4.4.90.51.00.15.452.0044.1011.0000 – FICHA 463.

BASE LEGAL: TOMADA DE PREÇOS Nº 006/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, nos autos do Processo nº 103/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 10 (dez) meses, iniciando-se na data da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução dos serviços é de 06 (seis) meses, conforme Cronograma Físico-Financeiro dos Serviços constante no Memorial Descritivo, contados da data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 21 DE FEVEREIRO DE 2024.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): 014/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

CONTRATADA: EMPRESA FSG CONSTRUTORA LTDA.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXECUÇÃO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DO PRÉDIO DA EMEI RAUL FOSS, localizada na Estrada Municipal Anibal Haman s/nº – Bairro Vila Esperança – Pirajuí – SP, conforme as especificações técnicas contidas no projeto básico e/ou executivo, com todas as suas partes, desenhos, especificações e outros complementos.

VALOR: O valor total do presente contrato é de R$ 581.649,97 (QUINHENTOS E OITENTA E UM MIL E SEISCENTOS E QUARENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E SETE CENTAVOS).

RECURSOS: A despesa onerará o recurso orçamentário e financeiro reservado na Funcional Programática:

02.04.01.4.4.90.51.00.12.365.0019.1002.0000 – FICHA 122.

BASE LEGAL: TOMADA DE PREÇOS Nº 007/2023, nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, nos autos do Processo nº 104/2023.

VIGÊNCIA: A vigência deste contrato será de 10 (dez) meses, iniciando-se na data da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de execução dos serviços é de 06 (seis) meses, conforme Cronograma Físico-Financeiro dos Serviços constante no Memorial Descritivo, contados da data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços.

DATA DA ASSINATURA: PIRAJUÍ, 21 DE FEVEREIRO DE 2024.

.....

Secretaria Municipal de Saúde de Pirajuí
Rua Riachuelo, 910 – Pirajuí – SP - CEP 16.600-029.
Fone:3572-1030/3584-5000/3572-4263/3584-5212
E-mail: saudepirajui@hotmail.com

Ofício nº 51/2024.ecz.

Pirajuí, 01 de fevereiro de 2024.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 35/2023 – PROCESSO Nº. 100/2023.

Conforme as propostas comerciais das empresas, encaminho a lista dos itens aprovados, reprovados e não apresentados.

Sem mais, reitero asseverações de estima e consideração.

Evandra Cristina Zarbin
Secretaria de Saúde de Pirajuí

Natacha Pricila Cardoso Benjamim Marcato
Diretora de Compras e Licitações
Prefeitura Municipal de Pirajuí
Pirajuí – SP

Secretaria Municipal de Saúde de Pirajuí
Rua Riachuelo, 910 – Pirajuí – SP - CEP 16.600-029.
Fone:3572-1030/3584-5000/3572-4263/3584-5212
E-mail: saudepirajui@hotmail.com

DIMEBRAS COMERCIAL HOSPITALAR LTDA
ITEM 27 - APROVADO
ITEM 132 – APROVADO

CIRULABOR PRODUTOS CIRURGICOS LTDA-EPP
ITEM 100 - APROVADO
ITEM 177 – APROVADO
ITEM 245 - APROVADO

CLASSMED PRODUTOS HOSPITALARES
ITEM 65 – APROVADO
ITEM 67 – APROVADO
ITEM 131 – APROVADO
ITEM 278 – APROVADO

CIRURGICA OLIMPIO LTDA
ITEM 89 - APROVADO
ITEM 92 – APROVADO

PLÁCIDO COMERCIO DE MATERIAL CIRURGICA HOSPITALAR EIRELI ME
ITEM 58 – APROVADO
ITEM 62 – APROVADO
ITEM 115 – APROVADO
ITEM 116 – APROVADO
ITEM 120 – APROVADO
ITEM 153 – APROVADO
ITEM 154 – APROVADO
ITEM 155 – APROVADO
ITEM 156 – APROVADO
ITEM 157 – APROVADO
ITEM 201 – APROVADO
ITEM 206 - APROVADO
ITEM 207 – APROVADO
ITEM 210 – APROVADO
ITEM 218 - APROVADO
ITEM 261 – APROVADO
ITEM 282 – APROVADO

SÓ QUÍMICA LABORATÓRIOS LTDA
ITEM 82 - APROVADO
ITEM 88 – APROVADO
ITEM 135 – APROVADO
ITEM 136 – APROVADO
ITEM 203 - APROVADO
ITEM 233 – APROVADO
ITEM 279 – APROVADO
ITEM 280 – APROVADO

Secretaria Municipal de Saúde de Pirajuí
Rua Riachuelo, 910 – Pirajuí – SP - CEP 16.600-029.
Fone:3572-1030/3584-5000/3572-4263/3584-5212
E-mail: saudepirajui@hotmail.com

Evandra Cristina Zarbin
Secretaria de Saúde de Pirajuí

AVISO DE CONVOCAÇÃO DO SEGUNDO LUGAR PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024
PROCESSO Nº 003/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO,** convoca os licitantes classificados em 2º lugar, para apresentação de amostras, na Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP., no prazo de 05 (cinco) dias.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR SILVIO HENRIQUE MANTOVANI. CNPJ 06.283.474/0001-74
03	Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
14	Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas

	características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
23	Brócolis congelado previamente selecionado, drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
39	Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e

	organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
41	Ervilha Congelada, embalagem de 1,1 kg. Leguminosa obtida da vagem da psium sativum. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, 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. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento. O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação epeso do produto. De acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto,

	devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
66	Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será

	reprovado neste item ou lote.
81	Milho verde congelado, embalagem de 1,1 kg. Características: coloração amarela, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, 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. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento,a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento. O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e peso do produto. De acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
92	Pão de forma fatiado verticalmente, isento de gordura trans. Acondicionados em pacotes de aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten de trigo, soro de leite em

	pó, conservadores propionato de cálcio e sobarto de potássio, emulsificantes lecitina de soja e esteaoril-2-lactil lactato de cálcio e Antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
93	Pão de forma integral, produzido com o mínimo de 50% de farinha de trigo integral, os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
94	Pão tipo bisnaguinha integral. Ingredientes: farinha de trigo integral (mínimo de 50%), açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
95	Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de

	matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
115	Vagem congelada previamente selecionada, drenada, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
130	Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha

	técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
139	Brócolis congelado previamente selecionado, drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
155	Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O

	vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
157	Ervilha Congelada, embalagem de 1,1 kg. Leguminosa obtida da vagem da psium sativum. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, 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. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento. O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação epeso do produto. De acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas,

	defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
182	Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
197	Milho verde congelado, embalagem de 1,1 kg. Características: coloração amarela, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, 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. De

	acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento,a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento. O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e peso do produto. De acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
208	Pão de forma fatiado verticalmente, isento de gordura trans. Acondicionados em pacotes de aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten de trigo, soro de leite em pó, conservadores propionato de cálcio e sobarto de potássio, emulsificantes lecitina de soja e esteaoril-2-lactil lactato de cálcio e Antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será

	reprovado neste item ou lote.
209	Pão de forma integral, produzido com o mínimo de 50% de farinha de trigo integral, os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
210	Pão tipo bisnaguinha integral. Ingredientes: farinha de trigo integral (mínimo de 50%), açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
211	Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma

	amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
231	Vagem congelada previamente selecionada, drenada, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR HERCULANO ANTÔNIO CORREA. CNPJ 32.892.301/0001-63
46	Farinha de rosca torrada, fina, devendo obedecer a legislação vigente - – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
114	Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de

	fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
116	Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
162	Farinha de rosca torrada, fina, devendo obedecer a legislação vigente - – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
230	Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
232	Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTO ALIMENTICIOS EIRELI. CNPJ 08.110.643/0001-08
80	Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
112	Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra

	seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
196	Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
230	Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR PRONTINHO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ 56.510.639/0001-79
48	Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.

84	Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.

85	Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.
164	Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.

200	Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.
201	Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR MV COBRANÇAS E ALIMENTOS LTDA. CNPJ 45.916.973/0001-16
111	Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
227	Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem

	secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR CCF NUTRI ME. CNPJ 22.516.278/0001-59
79	Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova

	e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
102	Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
109	Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas,

	defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
195	Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
218	Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e

	microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
225	Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR LACTOSOJA SERVIÇOS E COM DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ 04.506.487/0001-30

9	Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.
125	Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR FABIANA DE FÁTIMA SILVEIRA CARVALHO. CNPJ 09.380.073/0001-20
32	Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo IQF de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
148	Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo IQF de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o

	teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

ITEM	LICITANTE CLASSIFICADO EM SEGUNDO LUGAR SUPERMERCADO VARELA LTDA CNPJ 35.150.052/0001-29
53	Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
59	Iogurte polpa de fruta zero açúcar, vários sabores, embalagem 180 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações

	deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
60	Iogurte polpa de fruta zero lactose, vários sabores, embalagem 180 gramas,1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
169	Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega,

	embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
175	Iogurte polpa de fruta zero açúcar, vários sabores, embalagem 180 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.
176	Iogurte polpa de fruta zero lactose, vários sabores, embalagem 180 gramas,1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes

	organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.

PIRAJUÍ, 26 DE FEVEREIRO DE 2024.

CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

Conforme Lei Municipal nº 2.491, de 05 de abril de 2017

Atos Administrativos

Edital de Chamamento

Município de Pirajuí

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - CEP 16.600-000
CNPJ: 44.555.027/0001-16 - FONE/PABX: (14) 3572-8222 - Pirajuí/SP

EDITAL DE CHAMAMENTO

A ***PREFEITURA MUNICPAL DE PIRAJUÍ***, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, e nos termos do artigo 24 e artigo 29 e Parágrafo Único da Lei Municipal nº 1.454 de 22 de maio de 1992, torna público que serão exumados os restos mortais das pessoas abaixo indicadas, sepultadas há mais de cinco anos no Cemitério Municipal de Pirajuí, conforme segue:

NOME	ÓBITO	QUADRA	Nº SEPULTURA
Domingo Izaías da Silva	22/08/2018	F	135
Luis Orsini Bergamanche	05/10/2018	F	136
Lucinéia Soares	16/10/2018	F	137
Corina da Silva Oliveira	27/09/2018	F	138
Maria de Lourdes Conceição	07/12/2018	F	151
Maria José Alves	28/09/2018	F	141
Herculano de Farias	12/10/2018	F	142
Benedito Cezar Junior	08/11/2018	F	143
Daniel Barreto	*03/11/2018*	*F*	*144*
Jurides da Silva Cardoso	*05/11/2018*	*F*	*145*
Pedro Ferreira Lima	*06/11/2018*	*F*	*146*
Altino Xavier	09/12/2018	F	147
Maria Amorim	09/11/2018	F	150
Petricio Ferreira da Silva	24/02/2018	F	458
Joaquim Farias	10/02/2018	F	459
Antonio dos Santos Patres	13/03/2018	F	462
Izaias Simão	26/03/2018	F	463
Maria dos Santos	19/03/2018	F	465
Irineu da Silva	30/03/2018	F	466

O(s) interessado(s) poderá, caso queiram se manifestar sobre a aludida exumação, no período de 30 (trinta) dias a contar da data da publicação deste Edital de Chamamento, o qual será publicado na imprensa local e fixado no mural de publicação localizado no átrio da Prefeitura Municipal de Pirajuí/SP.

Pirajuí/SP, aos 19 dias de fevereiro 2024.

Vagner dos Santos
Diretor de Meio Ambiente

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL 29 DE MARÇO DE PIRAJUÍ

Licitações e Contratos

Aditivos / Aditamentos / Supressões

1º TERMO ADITIVO - 1ª PRORROGAÇÃO DO CONTRATO Nº 005/2023 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO EDUCACIONAL "29 DE MARÇO" DE PIRAJUÍ E A EMPRESA NPS ASSESSORIA CONTABIL EIRELI, PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS, CONSISTENTE NO FORNECIMENTO DE APOIO E SUPORTE CONTÁBIL.

A **FUNDAÇÃO EDUCACIONAL "29 DE MARÇO"**, CNPJ nº 54.732.359/0001-82, com sede administrativa na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 155 – Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, neste ato representado pelo seu Diretor Executivo, **SENHOR DAVI CALISTER JORGE**, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro, a **EMPRESA NPS ASSESSORIA CONTABIL EIRELI** (em recuperação judicial/extrajudicial, quando for o caso), inscrita no CNPJ sob nº 12.275.809/0001-05, com sede na Rua Quinze de Novembro nº 832 – Sala A – Bairro Vila Guararapes – CEP 16.403.059 – Lins – SP – Fone (0XX14) 99725-4161 – E-mail: npslins@hotmail.com, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) **NILSON PEREIRA DA SILVA**, RG nº 13.617.258 e CPF n° 041.601.758-48, na qualidade de vencedora do **CONVITE Nº 001/2022**, doravante denominada **CONTRATADA**, nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e atualizações, nas seguintes condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – PRAZO DE VIGÊNCIA

1.1 – O presente instrumento tem por objetivo alterar a **CLÁUSULA SEGUNDA –** DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS **DO CONTRATO Nº 005/2023**, que passa a ter a seguinte redação:

2.2 – O prazo de execução dos serviços é de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que não seja denunciado por qualquer das partes, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias de seu vencimento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS E DOS PAGAMENTOS

2.1 – O presente instrumento tem por objetivo alterar a **CLÁUSULA QUARTA-VALOR, RECURSOS E PAGAMENTO DO CONTRATO Nº 005/2023**, que passa a ter a seguinte redação:

4.1 – O valor total do presente contrato é de R$ 102.000,00 (Cento e dois mil reais), sendo que a **CONTRATADA** perceberá a importância mensal de R$ 4.250,00 (Quatro mil, duzentos e cinquenta reais), onerará os recursos orçamentários reservados na Funcional Programática:

FICHA 25.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO TERMO ADITIVO

3.1 – O valor total deste termo aditivo para cobrir as despesas relativas à prorrogação do contrato, pelo período de 12 (doze) meses, é de **$ 51.000,00 (Cinquenta e um mil reais) e um valor total do contrato aditado em R$ 102.000,00 (Cento e dois mil reais).**

CLÁUSULA QUARTA – DA DESPESA

4.1 – A despesa com este termo aditivo, no corrente exercício, no montante de **$ 51.000,00 (Cinquenta e um mil reais),** onerará o recurso orçamentário reservado na Funcional Programática: **04.01.01.3.3.90.39.00.12.362.0057.2060.0000 – FICHA 25**, da vigente Lei Orçamentária Anual.

4.2 – A despesa para o exercício subsequente será alocada à dotação orçamentária prevista para atendimento dessa finalidade, a ser consignada à **CONTRATANTE**, na Lei Orçamentária Anual.

CLÁUSULA QUINTA – DO FUNDAMENTO LEGAL

5.1 – O presente termo aditivo encontra amparo legal no artigo 57 do inciso II, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO DAS CLÁUSULAS

6.1 – Ficam ratificadas as demais cláusulas e condições estabelecidas no contrato inicial, firmado entre as partes.

6.2 – E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente termo aditivo em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

PIRAJUÍ, 19 DE FEVEREIRO DE 2024.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL "29 DE MARÇO" DE PIRAJUÍ
DAVI CALISTER JORGE
CONTRATANTE
EMPRESA NPS ASSESSORIA CONTABIL EIRELI
NILSON PEREIRA DA SILVA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

PATRÍCIA BITENCOURT FERNANDES
Vice Diretora da Fundação

SONIA LAINA
Secretária da Fundação

.....

DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
Conforme Lei Municipal nº 2.491, de 05 de abril de 2017

PODER LEGISLATIVO

Atos Oficiais

Portarias

P O R T A R I A Nº 01

de 19 de fevereiro de 2024.

LUÍS AUGUSTO BORTOLOTI AZEVINHEIRO, Presidente da Câmara Municipal de Pirajuí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, especialmente o disposto no inciso XII, do artigo 18 da Lei Orgânica do Município de Pirajuí.

CONSIDERANDO o disposto nos incisos L e LX do art. 6º, bem como no artigo 8º, da Lei 14.133/2021;

CONSIDERANDO que o agente de contratação é a pessoa designada por ato específico da autoridade competente, entre servidores do quadro do legislativo, para tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação.

R E S O L V E :

Art. 1º Designar a servidora **AMANDA SIMIONATO DE ALMEIDA FIALA** para, sem prejuízo das atribuições laborais em suas respectivas unidades de lotação, atuar como Agente de Contratação nos procedimentos regidos pela Lei nº 14.133/2021.

Parágrafo único. O agente de contratação designado será responsável, entre outras atribuições, pela operacionalização, condução e julgamento das dispensas de licitação e demais procedimentos licitatórios.

Art. 2º Designar a Agente de Contratação acima nominada para atuar como Pregoeira, conforme o disposto no art. 8º, §5º da Lei 14.133/21.

Registre-se, publique-se na imprensa local e cumpra-se.

LUÍS AUGUSTO BORTOLOTI AZEVINHEIRO
PRESIDENTE DA CÂMARA

.....

P O R T A R I A Nº 02

de 19 de fevereiro de 2024.

LUÍS AUGUSTO BORTOLOTI AZEVINHEIRO, Presidente da Câmara Municipal de Pirajuí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, especialmente o disposto no inciso XII, do artigo 18 da Lei Orgânica do Município de Pirajuí.

R E S O L V E :

DETERMINAR a seguinte escala de férias para o ano de 2024 a ser cumprida pelos servidores da Câmara Municipal de Pirajuí, conforme segue abaixo:

Nome	**Período aquisitivo**	**Período de Gozo 2024**
Amanda Simionato de Almeida Fiala	08.01.2023 a 07.01.2024	08/04 a 12/04 (5 dias) 16/09 a 25/09 (10 dias) 15/11 a 30/11 (15 dias)
Ana Maria Propheta de Mattos	08.04.2023 a 07.04.2024	03/04 a 22/04 (20 dias) 10/09 a 19/09 (10 dias)
Caio César Silva	09.02.2023 a 08.02.2024	01/07 a 10/07 (10 dias) 02/09 a 16/09 (15 dias) 04/11 a 08/11 (5 dias)
Danilo Pecaro Monteiro	01.02.2023 a 31.01.2024	01/05 a 30/05
Lucas Rodrigues Portilho	16.09.2023 a 15.09.2024	15/09 a 15/10

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se na imprensa local e cumpra-se.

LUÍS AUGUSTO BORTOLOTI AZEVINHEIRO
PRESIDENTE DA CÂMARA

.....