

REQTO

190/17

13/18

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

ESTADO DE SÃO PAULO



DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

DIVISÃO DE MATERIAIS

Dispensa de licitação / 16/2017

Protocolo s/N.º 027 / 2017 em 28 de julho de 2017

OBJETO: Contratação de empresa para preparo e fornecimento de merenda escolar.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

CONTRATADA



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

003
L.

Memorando

De: D.E. - Divisão alimentação escolar.

Para: D.A - Divisão de compras

Assunto: solicitação de contrato emergencial para merenda escolar

Cabe nesse momento, por se tratar de um segundo pedido de contratação emergencial, um breve retrospecto dessa gestão, que se iniciou em 1º de janeiro de 2017.

Até então, a Prefeitura da Estância Turística de São Roque utilizou-se da prestação de serviços da iniciativa privada, mas apenas contratando a mão de obra, sem o fornecimento de insumos (alimentos) necessários à merenda.

Tal contratação se deu por meio da Concorrência nº 03/2015. Sagrou-se vencedora a empresa J-PEM Serviços e Consultoria EIRELI.

No início desse ano, como é comum na sucessão de administração, as licitações e contratos de maior vulto e aquelas que envolvem a prestação de serviços públicos foram revisadas pelo Jurídico da Prefeitura. Isso para que o atual Alcaide não ratifique e dê prosseguimento a eventual ato ilícito cometido anteriormente.

Na análise do referido processo licitatório, o Departamento Jurídico entendeu que havia grave falha, apta a ensejar a nulidade da licitação e do contrato. Reproduzo o teor do parecer jurídico, contido às fls. 746/749 do Processo Administrativo nº 22/2015, Concorrência nº 03/2015:

No dia 06 de abril de 2015 (fls. 181), data prevista para a abertura do envelope de habilitação, a Comissão Permanente de Licitações suspendeu a sessão para análise dos documentos. A empresa Convidada Refeições LTDA. fez constar em ata três apontamentos: que a empresa J-PEM não apresentou certidão de falência, a empresa FGR apresentou duas declarações sem timbre e que a empresa Ciência Natureza estaria impedida de participar de licitações.

No dia 09 de abril de 2015 (fls. 265), a Comissão Permanente de Licitações aduziu que "após a análise dos documentos apresentados, a Comissão Permanente

2017-JUL-25 09:19:01 1477 1/1



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

002

L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

de Licitações, constatou que por um erro da Divisão de Alimentação Escolar foram emitidas certidões de visita técnica em desacordo com o edital. Tendo em vista esse equívoco as empresas deverão apresentar novos envelopes de documentação e proposta. Os envelopes das empresas estão a disposição para que as mesmas reaproveitem alguns dos seus documentos. Sendo assim, fica marcado para o dia 22/04/2015 até as 14:00 a apresentação dos novos envelopes e as 14:15 a abertura do envelope de documentação".

Tal desiderato não encontra guarida nos preceitos que regem o processo licitatório. Não consta nos autos o Atestado de Visita Técnica que em tese estaria em desacordo com o edital. Tampouco a ata de sessão explicita qual seria essa incompatibilidade, apta a paralisar o certame.

Considerando o princípio da eficiência e da instrumentalidade das formas, para que não fosse revogado o certame, o único documento que poderia ser "trocado" era o Atestado de Visita Técnica.

Em nenhuma hipótese poderia ser ofertada aos licitantes a entrega de novos envelopes de habilitação e proposta, pois isso beneficiou indevidamente uma licitante, restringindo a competitividade.

A empresa J-PEM, segundo afirmado pela licitante Convida Refeições LTDA. não apresentou certidão de falência, concordata e recuperação judicial.

Logo, deveria ter sido inabilitada. Porém, com a possibilidade de juntar novamente todos os documentos de habilitação, a participante foi privilegiada em detrimento dos demais licitantes. A isonomia foi ferida de morte!

Para corroborar tal desiderato, basta observar a certidão de fls. 555. Ela foi emitida no dia 14 de abril de 2015, o que comprova que na data originalmente marcada para a abertura do envelope nº 01 (06/04/2015), não possuiria tal documento.

Outro fator ilegal foi a inabilitação indevida da empresa Ciência e Natureza Alimentação Corporativa LTDA. Depreendo dos autos que no momento que participou do certame no Município de São Roque, estava penalizada pelo Estado de São Paulo, com fulcro no art. 7º, da Lei nº 10.520 de 2002.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

003
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nesse caso, não deveria ser inabilitada. Há tempos a jurisprudência do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo preconiza que a sanção disposta no art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666 de 1993 e no art. 7º, da Lei nº 10.520 de 2002, se restringe apenas ao órgão que a aplicou. Não obstante, o entendimento foi objeto do verbete de súmula nº 51: "A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador".

Desse modo, o contrato administrativo foi suspenso por noventa dias e a empresa instada a se manifestar. Por comum acordo, operou-se o distrato desse ajuste em 03 de fevereiro de 2017.

Com a proximidade do início do calendário escolar, no dia 19 de janeiro de 2017, foi feito o primeiro pedido de contratação emergencial – Processo Administrativo nº 06/2017, Dispensa nº 04/2017. Tal contrato, vigorará até o dia 30 de julho de 2017 (180 dias).

Nesse intervalo de tempo, tentamos licitar o serviço por duas vezes. A primeira, nos autos do Processo Administrativo nº 51/2017, Pregão Presencial nº 45/2017. Houve impugnação no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TC – 8782/989/17) e o certame foi revogado, porque realmente existiam algumas correções a ser efetuadas, principalmente no projeto básico.

Novamente, agora no Processo Administrativo nº 63/2017, Pregão Presencial nº 63/2017 o edital foi impugnado e o certame encontra-se paralisado devido à decisão do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TC – 00011617/989/17).

Independente da decisão administrativa de aguardar o julgamento pela Corte de Contas ou de revogar o certame, o prazo de vigência do atual contrato expirar-se-á no próximo dia 30 desse mês.

Portanto, é necessário esse novo pedido de contratação emergencial, pelo prazo de 180 dias, mas contendo expressamente cláusula resolutiva, de que o contrato se extinguirá em virtude da concretização de regular processo licitatório.

Assim, considerando o quadro precário que envolve a continuidade dos serviços de alimentação escolar prestados integralmente por autogestão, solicitamos **a abertura presente contratação em sede emergencial para a complementação do serviço de alimentação escolar para atender parte da rede básica de ensino municipal durante os dias letivos faltantes do ano de 2017**, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas e sanitárias adequadas, que atendam os padrões

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

004
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

nutricionais, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada, distribuição e controle dos alimentos, limpeza e higienização de cozinhas e dispensas das unidades escolares.

A proposta de suplementação dos serviços de alimentação escolar visa garantir que as deficiências experimentadas pela Prefeitura sejam supridas, propiciando ao aluno uma alimentação elaborada e de qualidade.

Precisamos reforçar que o presente serviço é de natureza contínua, não podendo sofrer interrupções, pois compete ao Estado fornecer alimentação escolar aos alunos da educação básica – art. 3º, da Lei Federal nº 11.947 de 2009.

Não é demais lembrarmos nossas dificuldades:

1. Quanto à mão de obra: Contamos com um efetivo de 171 servidores públicos disponibilizados para o preparo de merenda escolar. Desse número, temos 46 servidores afastados e readaptados. O atual quadro – 125 servidores públicos – se mostra insuficiente para mantermos a autogestão;

2. Equipamentos e utensílios: Tais bens sofreram considerável depreciação ao longo dos anos, decorrentes de seu uso. Somado a isso, não fora realizada a substituição dos equipamentos, oferecendo-se apenas a mínima manutenção, que se mostrou ineficiente para manter o funcionamento necessário, deixando as unidades escolares com a possibilidade reduzida de produzir um cardápio adequado;

3. Armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios: As dependências da Prefeitura e das unidades escolares são insuficientes para armazenar os gêneros alimentícios, não dispondo, inclusive, das condições exigidas pelas normas da legislação de alimentação escolar e da ANVISA. Somada a precariedade do espaço físico, ainda há deficiência de mão de obra no recebimento dos gêneros, separação e posterior distribuição para as unidades escolares, dificultando que os alimentos cheguem ao destino em total condição de consumo;

4. Quando à capacitação profissional dos servidores públicos: A divisão responsável pelo gerenciamento da merenda conta com apenas três servidores, o que impossibilita a aplicação de projetos de reciclagem e treinamento dos profissionais que preparam os alimentos. Nesse sentido, os servidores as unidades escolares ficam limitadas a uma modernização profissional e capacitação que auxiliem na qualidade do preparo da merenda.

Nesse sentido, a administração municipal conduzirá as diretrizes para execução da alimentação escolar com eficiência e observância das normas e obrigações determinadas no presente processo, funcionando como fiscalizadora da futura contratada.

Portanto, são as necessidades e obrigações apontadas que sustentam o pedido, seguindo-se ainda, o projeto básico e os anexos das unidades escolares que serão atendidas, bem como os gêneros alimentícios e cardápios que serão oferecidos.

Atenciosamente.

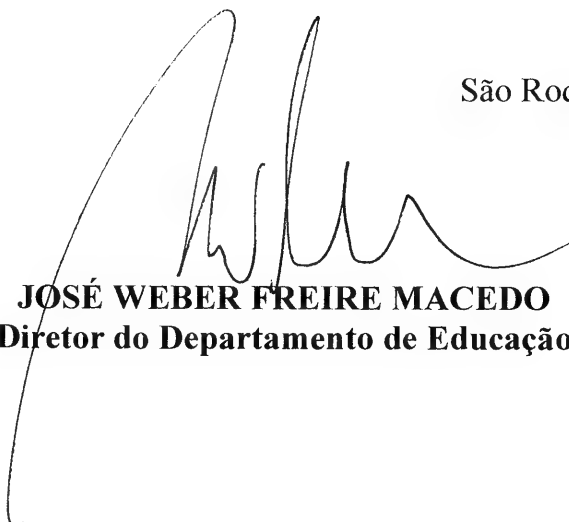


**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

005
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

São Roque, 24 de julho de 2017.



JOSÉ WEBER FREIRE MACEDO
Diretor do Departamento de Educação

PROJETO BÁSICO

1. JUSTIFICATIVA

1.1. O Departamento de Educação da Estância Turística de São Roque, além do trabalho educacional, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o





PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

006

L.

rendimento escolar dos alunos e na formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar de qualidade e nutritiva. A alimentação escolar é estendida a toda rede básica do ensino municipal que conta com 51 unidades escolares, oferecidas a 11840 alunos. Não obstante todos os esforços em manter a autogestão da alimentação escolar oferecida a toda rede municipal, é certo que as adversidades implicam na busca de uma alternativa eficiente de conduzir essa atividade dentro das unidades escolares. Para tanto, é válido discorrer dos problemas enfrentados pela administração pública na gestão da alimentação escolar:

1.1.1. Deficiência de mão de obra

A Prefeitura Municipal conta com um efetivo de 171 servidores disponibilizados para o preparo da merenda escolar. Todavia, esse número encontra-se reduzido em 125, diante do quadro de 46 servidores afastados das funções decorrentes de problemas de saúde, resultando em afastamentos médicos e readaptações funcionais. Dessa forma, o quadro em efetivo exercício demonstra-se totalmente insuficiente para gerir, com eficiência e qualidade, o preparo e distribuição da merenda escolar para toda rede de ensino.

1.1.2. Deficiência para armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios

As dependências da Prefeitura Municipal e das unidades escolares são insuficientes para armazenar os gêneros alimentícios, não dispondo inclusive, das condições exigidas pelas normas da legislação de alimentação escolar da ANVISA. Somada a precariedade do espaço físico, há ainda deficiência de mão de obra no recebimento dos gêneros, separação e posterior distribuição para as unidades escolares, dificultando que os alimentos cheguem ao destino em total condição de consumo.

1.1.3. Deficiência de equipamentos e utensílios

Os equipamentos e utensílios das cozinhas das unidades escolares ao longo dos anos sofreram os gastos normais de uso, avarias e deterioração, impossibilitando o uso de parte desses materiais.

Somado a isso, não foi realizada a substituição dos equipamentos deteriorados, oferecendo-se apenas, a mínima manutenção, que se demonstrou ineficiente para manter o



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

007

L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

funcionamento necessário, deixando as unidades escolares com a possibilidade reduzida de produzir um cardápio adequado.

1.1.4. Deficiência de capacitação profissional

A Prefeitura conta com uma equipe muito reduzida na Divisão de Alimentação Escolar, ou seja, apenas 3 servidores, para gerenciar toda a merenda escolar, o que impossibilita a aplicação de projetos de reciclagem e treinamento dos profissionais que preparam a alimentação. Nesse sentido, as funcionárias das unidades escolares ficam limitadas a uma modernização profissional e capacitação que auxiliem na qualidade do preparo dos alimentos.

2. OBJETO

2.1. Preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas e sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada, distribuição e controle dos alimentos, limpeza e higienização de cozinhas e dispensas das unidades escolares

3. OBJETIVO

3.1. Propiciar aos alunos da rede básica de ensino uma alimentação elaborada e de qualidade, consoante as diretrizes aplicadas à espécie.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A futura contratada deverá observar:

4.1.1. Quanto ao pessoal:

4.1.1.1. O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade ou subsidiariedade empregatícia desta Prefeitura;



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

008

L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.1.2. Os servidores da Municipalidade que atuarem nas unidades educacionais, sejam aqueles ligados a parte administrativa, profissionais de magistério e equipe de limpeza das dependências das unidades e até mesmo aqueles que atuarão na fiscalização da merenda escolar, não terão qualquer relação de emprego ou subordinação com a contratada, sendo seu vínculo único e exclusivo com a Prefeitura da Estância Turística de São Roque (**Vide TC - 028569/026/10**);

4.1.1.3. Manter em caráter permanente, durante o processo de execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão e 1 (um) coordenador (nutricionista) responsável com poderes suficientes para representá-la em tudo o que se relacionar com os serviços contratados;

4.1.1.4. Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, estendidos a todos os empregados;

4.1.1.5. Providenciar controle de saúde de seu pessoal, conforme Portaria CVS nº 05/2013;

4.1.1.6. Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação por escrito e nesse sentido lhe fizer a Prefeitura, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço seja julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da empresa contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os profissionais empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

4.1.1.7. A mão de obra que for trocada ou repostada deverá ser treinada e ocorrer imediatamente, em um prazo de 24 horas, de maneira a não prejudicar os serviços;

4.1.1.8. Fazer cumprir as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;

4.1.1.9. Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais, causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, resultante



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ccs

L.

de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;

4.1.1.10. Apresentar, quando solicitado pelos fiscalizadores, a seguinte documentação:

4.1.1.10.1. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

4.1.1.10.2. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social atestado a contratação;

4.1.1.10.3. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódico);

4.1.1.10.4. Comprovante de cadastro de trabalhador no regime de PIS/PASEP;

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

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

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

4.1.1.10.8. Comprovante de opção e de fornecimento do vale transporte, se o caso;

4.1.1.10.9. Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas ao sindicato, se o caso;

4.1.1.10.10. Comprovante e entrega da RAIS e de que o trabalhador dela faz parte;

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

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



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

030
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.1.10.13. Demais documentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura.

4.1.1.11. Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória, quando solicitado pelo fiscalizador, a apresentação dos seguintes documentos em relação a esse empregado:

4.1.1.11.1. Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de 1 (um) ano prestando serviços na empresa;

4.1.1.11.2. Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

4.1.1.11.3. Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

4.1.1.11.4. Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição sindical;

4.1.1.11.5. Cópia do atestado de saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

4.1.1.12. Apresentar, em 30 (trinta) dias após o término do contrato, quando solicitado pelos fiscalizadores:

4.1.1.12.1. Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

4.1.1.12.2. Cópia das rescisões dos contratos de trabalho dos empregados dispensados;

4.1.1.12.3. Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

4.1.1.13. A contratada deverá manter um quadro mínimo de 51 (cinquenta e um) cozinheiros escolares para compor as necessidades das unidades escolares.

4.1.2. Quanto a utensílios, equipamentos e instalações existentes:

4.1.2.1. Identificar, na vistoria técnica, todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura, cujo relatório deverá ser ratificado pela direção das unidades escolares;



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

033
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.2.2. Disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos;

4.1.2.3. Realizar o conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

4.1.2.4. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura, ocorrido por culpa ou dolo de seus empregados;

4.1.2.5. Retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato;

4.1.2.6. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados de acordo com a Portaria CVS nº 05/2013;

4.1.2.7. Informar à Prefeitura as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias para que sejam feitas as adequações necessárias;

4.1.2.8. Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas e das unidades escolares em que os serviços serão prestados, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e dedetização.

4.1.3. Quanto aos gêneros alimentícios e insumos.

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

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

4.1.3.3. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições suportando as despesas decorrentes desse serviço;

4.1.3.4. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

4.1.4. Quanto à legislação.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

02
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.4.1. Arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção dessa obrigação pela Prefeitura;

4.1.4.2. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal.

4.1.4. Responsabilidades da futura contratada.

4.1.4.1. Executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

4.1.4.2. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS nº 05/2013, utilizando-se do sistema de APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12/01 e dos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

4.1.4.3. Manter estrutura no Município ou região para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento para atendimento diário das escolas por todo o período de funcionamento;

4.1.4.3.1. Na hipótese do local de preparo e distribuição da merenda, se as unidades educacionais não apresentarem as condições exigidas pelas normas sanitárias, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações;

4.1.4.4. Elaborar cardápios para um período mínimo de 4 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino municipal;

4.1.4.5. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação do Chefe da Divisão da Alimentação Escolar e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência, observado o padrão estabelecido. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

03
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.4.6. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura*, de acordo com a Resolução nº 12/78, do Código Sanitário;

4.1.4.7. Manter amostras mínimas de 100 gramas com alimentos prontos e armazenar por 72 (setenta e duas) horas, em refrigeração e temperaturas apropriadas, nos locais onde foram preparadas e servidas, com identificação da data e horário em que foram servidas;

4.1.4.8. Manter equipe técnica para orientação sobre procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

4.1.4.9. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências;

4.1.4.10. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

4.1.4.11. A empresa deverá propiciar a todos os alunos da rede de ensino um programa de alimentação escolar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos;

4.1.4.12. O número de refeições servidas somente poderá ultrapassar o limite de alunos matriculados, mediante solicitação formal e justificada da direção da unidade escolar e aprovação expressa da Divisão de Alimentação Escolar;

4.1.4.13. Fornecer alimentação diferenciada para os alunos que necessitem de alimentação especial decorrentes de problemas de saúde, especificados em laudo médico a ser encaminhado pela direção da unidade escolar à Divisão de Alimentação Escolar, que por meio de sua nutricionista, enviará à contratada para execução, se necessário;

4.1.5. Procedimentos.

4.1.5.1. Os serviços serão executados observando o seguinte procedimento, bem como as disposições da Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, da Secretaria de Estado de Saúde:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

024
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.5.1.1. Armazenamento de alimentos: O armazenamento ocorre para reduzir o risco de alterações e garantindo sua adequada preservação para que se eliminem os riscos de contaminação ou multiplicação de micro-organismos. Compreende os seguintes passos:

4.1.5.1.1.1. Escolha do local adequado, livre de umidade e não exposto diretamente à luz solar;

4.1.5.1.1.2. Higienização dos locais de armazenamento, consoante normas da vigilância sanitária;

4.1.5.1.1.3. Ordenar os alimentos em ordem cronológica quanto ao vencimento para uso.

4.1.5.1.2. Planejamento de Produção: É onde se organiza a rotina diária. Compreende os seguintes passos:

4.1.5.1.2.1. Conferir os itens de cardápio;

4.1.5.1.2.2. Verificar o número de alunos;

4.1.5.1.2.3. Mensurar a quantidade de alimentos a ser preparada naquele dia.

4.1.5.1.3. Pré-preparo dos alimentos: Visa reduzir e eliminar o risco de contaminação dos alimentos. Compreende os seguintes passos:

4.1.5.1.3.1. Descongelamento;

4.1.5.1.3.2. Higiene dos alimentos – seleção e lavagem;

4.1.5.1.3.3. Cortes – carnes e hortifruti.

4.1.5.1.4. Preparo: É a cocção dos alimentos. Deve ser observado o disposto no art. 41 e seguintes da Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, da Secretaria de Estado de Saúde.

4.1.5.1.5. Porcionamento e distribuição: Após estarem prontos para o consumo os alimentos deverão ser distribuídos às crianças. Compreende os seguintes passos:

4.1.5.1.5.1. Distribuir os alimentos nos pratos;

4.1.5.1.5.2. Servir às crianças;

4.1.5.1.5.3. Evitar que os alimentos fiquem expostos por muito tempo à temperatura ambiente;



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

015
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.5.1.5.4. Descartar as sobras.

4.1.6. Fiscalização.

4.1.6.1. A Prefeitura, por meio da Divisão de Alimentação Escolar do Departamento de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, designando para isso, por meio de Portaria, servidores públicos para acompanhar a execução contratual em cada unidade escolar.

4.1.6.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

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

4.1.6.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente projeto básico.

4.1.6.4.1. Ficarão a cargo da fiscalização os seguintes procedimentos:

4.1.6.4.1.1. Recebimento de materiais – inspeção dos alimentos quanto à quantidade e qualidade;

4.1.6.4.1.2. Controle de sobras – adequação da quantidade de alimentos produzidos para evitar o desperdício;

4.1.6.4.1.3. Contagem dos pratos – conferência do número de refeições servidas.

4.1.6.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

4.1.6.6. A fiscalização por parte da Prefeitura não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

016
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1.6.7. A Prefeitura poderá se recusar a receber os serviços, caso estes estejam em desacordo com a proposta oferecida, circunstância que caracterizará a mora da futura contratada.

4.1.7. Das responsabilidades da Prefeitura:

4.1.7.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais;

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

4.1.7.3. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. 180 dias a partir da assinatura do contrato, sendo que o mesmo se encerrará em virtude da homologação de processo licitatório para esse fim.

6. REGIME DE EXECUÇÃO

6.1. Empreitada à preço unitário.

6.2. Somente serão pagos os serviços prestados dentro do calendário escolar aprovado pelo Departamento de Educação.



JOSÉ WEBER FREIRE MACEDO
Diretor do Departamento de Educação



TEREZA CRISTINA MERGUIZO
Chefe da Divisão de Alimentação Escolar



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

027
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS COM AS RESPECTIVAS
LOCALIZAÇÕES, NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS**

Relação das Unidades Escolares / ENSINO FUNDAMENTAL

Escolas	Ensino	Cardápio	Endereço	Alunos
EMEF Profª. Carmem Lucia B. Carvalho de Brito	Regular	A/B	Travessa das Orquídeas, 100 Vila Amaral – (11) 47129089	445
EMEF Prof. Euclides de Oliveira	Regular	A/B	Rua Amaro Godinho da Silva, 1505 Canguera – (11) 4711-1038	428
EMEF Profª. Iracema Villaça	Regular	A/B	Rua Prof. Vicente Julio de Oliveira, 90 Jardim Villaça – (11) 4712-2794	420
	Integral	A/B/D	Avenida São Luiz, 65 Jardim Villaça – (11) 4712-1926	110
EMEF José Luiz Pinto	Regular	A/B	Estrada do Moura, 310 Gabriel Piza – (11) 4712-9144	316
EMEF Profª. Maria Aparecida de Oliveira Ribeiro	Regular	A/B	Rua Caçapava, 90 Vila Nova – (11) 4712-2599	527
	Integral	A/B/D	Avenida Piracicaba, 900 Vila Nova – (11) 4712-5466	198
EMEF Profª. Maria José Ferraz Schoenacker	Regular	A/B	Rua das Laranjeiras, 3 Guaçu – (11) 4712-1891	552
EMEF Paulo Ricardo da Silveira Santos	Regular	A/B	Rua São Jose, 89 Santo Antonio – (11) 4712-5269	516
EMEF Prof. Roque Verani	Integral	A/B/D	Rua Antonio dos Santos Santinho, 580 Esplanada Mendes – (11) 4712-6166	333
EMEF Distrito de São João Novo	Regular	A/B	Rua José Benedito Rodrigues, 141 São João Novo – (11) 4716-2152	410
	Integral	A/B/D	Travessa Francisco Nunes Barril, 69 (Clube 7 de setembro)	107
EMEF Sônia Maria Abreu Ghisardi	Regular	A/B	Rua José Benedito Rodrigues, 141 São João Novo – (11) 4716-2212	551
EMEF Tetsu Chinone	Regular	A/B	Rua Paolo Sabatini, 475 Paisagem Colonial – (11) 4712-4526	548
	Integral	A/B/D	Rodovia Quintino de Lima km 1,5 Paisagem Colonial – 4712-1709	210
EMEF Prof. Tibério Justo da Silva	Regular	A/B	Rua Profª. Celia Asse Jacob, 3 Maylasky – (11) 4714-1333	627
	Noturno	B		19
	Integral	A/B/D	Rodovia Raposo Tavares, s/n km 52,7	358
EMEF Prof. Antonio Cavaglieri	Integral	A/B/D	Rua Capitulina dos Santos, 70 Pavão – (11) 4711-1291	231
EMEIF ® Benedito dos Santos Rocha	Regular	A/B	Rua Taipas de Pedra, 70 Taipas de Pedra – (11) 4714-4093	59
EMEIF Bruno Francisco Chiarato	Integral	A/B/D	Estrada do Morita, 60 Sorocamirim – (11) 4711-2595	44
EMEIF ® Leônidas Antonio de Moraes	Regular	A/B	Travessa das Macieiras, 170	202
	Integral	A/B/D	Saboó – (11) 4717-6198	89
EMEIF Paulino Pereira Figueiredo	Regular	A/B	Rua José Leme de Moraes, 347	54



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

028
L.

			Volta Grande – (11)	
EMEIF [®] Rutte Rodrigues de Carvalho	Regular	A/B	Estrada dos Venâncios, 2805	67
	Integral	A/B/D	Mirim – (11) 4711-1540	88
EMEF Prof. Joaquim Silveira Santos	Regular	A/B	Rua José Silvestre Rocha, 505	205
	Integral	A/B/C	Juca Rocha – (11) 4714-0280	202

Relação das Unidades Escolares / EDUCAÇÃO INFANTIL

Escolas	Ensino	Cardápio	Endereço	Alunos
EMEI Adelina de Castro Boccato	Integral	A/C/D	Avenida Jaboticabal, 598 Vila Nova – (11) 4784-5496	67
EMEI Prof ^ª . Antonieta de Araújo Cunha Laurenciano	Integral	A/C/D	Avenida João Pessoa, 680 Jardim Ester – (11) 4712-2263	64
EMEI Prof ^ª . Aparecida Leite Dias	Integral	A/C/D	Rua Roque Gonzalez, 90 Maylasky – (11) 4714-4223	200
	Integral	A/C/D	Rua Célia Asse Jacob, 03 Maylasky – (11) 4714-1333 (extensão na EMEF Tibério Justo)	95
	Integral	A/C/D	Rua Leoncio de Toledo, 280 – Maylasky – (11) 4714-1333 (extensão prédio alugado)	186
EMEI Campininha	Integral	A/C/D	Rua B, 325 Parque Tereza Campininha – (11) 4711-1164	24
EMEI Donaldo Lopes	Integral	A/C/D	Rua Dr. Silverio Moura Garcia, 193 Santo Antonio – (11) 4784-5491	96
EMEI Prof ^ª . Ivonne Tagliassachi Godinho	Integral	A/C/D	Rua Raposo Tavares, 134 Jd. Bandeirantes - (11) 4784-5487	190
EMEI Linneu Raphael Judica	Integral	A/C/D	Rua Humberta Pesci, 169 Junqueira – (11) 4784-6795	49
EMEI Mario Pinto Duarte	Integral	A/C/D	Rua Alvaro Pinto Duarte, 156 Gabriel Piza – (11) 4712-1516	40
EMEI Prof ^ª . Marlene Ferreira Barbosa	Integral	A/C/D	Rua das Açucenas, 193 Vila Amaral – (11) 4784-5488	130
EMEI Prof ^ª . Níssia de Oliveira Bastos	Integral	A/C/D	Rua Colibris, 20 Jardim Carambei – (11) 4784-5457	49
EMEI Dona Renné Santiago	Regular	A/C	Rua Gerson Nastri, 155	90
	Integral	A/C/D	Vila Aguiar – (11) 4784-6796	67
EMEI Roque de Moraes Góes	Regular	A/C	Rua Sorocabana, 505	104
	Integral	A/C/D	Canguera – (11) 4711-2180	86
EMEI Rosa Bassi Dias	Integral	A/C/D	Rua Anna Reviglio Aldegheri, 235 Jardim Brasília – (11) 4712-8665	41
EMEI São João Novo	Regular	A/C	Rua José Benedito Rodrigues, 32	150
	Integral	A/C/D	São João Novo – (11) 4716-1226	95
EMEI Olga Faria Toledo	Regular	A/C	Rua Ernesto Stockler de Lima Júnior, 25 São João Velho	37
EMEI Joaquim Silveira Santos	Integral	A/C/D	Rua José Silvestre Rocha, 505 Juca Rocha – (11) 4714-2090	80

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

059
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE CARDÁPIO, QUANTIDADES ESTIMADAS E INCIDÊNCIAS.

Tipo de Cardápio	Serviço - Período	Local	Quantidade estimada por serviço
A	Desjejum	Emei Regular/ Emei Integral	3.800
B	Merenda matutina/ vespertina/noturna	Emefs / Emef Integral	7.500
C	Merenda Emei	Emei Regular	1.900
D	Lanche Protéico Manhã e Tarde	Emef Integral/Emei Integral	3.500
TOTAL DIA			16.700

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

020

L.

CARDÁPIO TIPO A - DESJEJUM

CARDÁPIO A - DESJEJUM					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE C/ ACHOCOLATADO E BISCOITO SALGADO	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CHUCRILHOS E BISCOITO SALGADO	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA

INCIDÊNCIA - CARDÁPIO A - DESJEJUM

GENÊROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
PÃO DE LEITE COM MARGARINA	12 X
BISCOITO SALGADO/DOCE/ROSQUINHA	12 X
LEITE EM PÓ	20 X
ACHOCOLATADO EM PÓ	16 X
SUCRILHOS (CEREAL DE MILHO)	4 X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

021

L.

CARDÁPIO B - MERENDA EMEF E EMEF INTEGRAL

CARDÁPIO B - MERENDA EMEF E EMEF INTEGRAL					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MERENDA	MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE FOLHA COM CENOURA RALADA E SUCO	ARROZ, FEIJÃO, CARNE EM CUBOS COM BATATA, SALADA DE BETERRABA RALADA E DOCE	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOIDA NO MOLHO, PURÊ DE BATATA, SALADA DE FOLHA E FRUTA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES, FEIJÃO, SALADA MISTA E SUCO	ARROZ, ALMONDEGA AO SUGO, POLENTA, SALADA DE CENOURA E FRUTA

INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO B - MERENDA EMEF E EMEF INTEGRAL

GENÊROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
ARROZ SIMPLES	12 X
RISOTO	4 X
FEIJÃO	12 X
MACARRÃO	4 X
SOPA (COM AUTORIZAÇÃO)	1 X
PRATO PRINCIPAL	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
CARNE BOVINA CUBOS	2 X
PERNIL EM CUBOS	2 X
CARNE BOVINA MOIDA	4 X
FRANGO	7 X
SALSICHA	1 X
OVO	2 X
ALMONDEGA	1 X
PEIXE	1 X
ACOMPANHAMENTOS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)

X

AB



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

022

L.

POLENTA	1 X
PURÊ (BATATA)	1 X
LEGUMES REFOGADOS	1 X
LEGUMES COZIDO COM CARNE	14 X
FOLHA REFOGADO	1 X
FAROFA	1 X
VIRADO DE LEGUMES OU FOLHA OU CUSCUZ	1 X
SALADAS	POR SEMANA (5 DIAS)
LEGUMES CRUS	2 X
HORTALIÇAS DE FOLHAS	3 X
SOBREMESAS	POR SEMANA (5 DIAS)
FRUTAS	2 X
DOCE – INTERCALAR	1 X
SOBREMESAS LÁCTEAS – INTERCALAR SERVIR NA INTEGRAL	1 X
GELATINA – INTERCALAR SERVIR NA INTEGRAL	1 X
SUCOS CONCENTRADO	10 X

CARDÁPIO C - MERENDA EMEI REGULAR E EMEI INTEGRAL

CARDÁPIO C – MERENDA EMEI REGULAR E EMEI INTEGRAL					
SERVIÇOS	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
MERENDA	ARROZ, MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE FOLHA COM CENOURA RALADA E SUCO	ARROZ, FEIJÃO, CARNE EM CUBOS COM BATATA, SALADA DE BETERRABA RALADA, DOCE E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOIDA NO MOLHO, PURÊ DE BATATA, SALADA DE FOLHA E FRUTA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES, FEIJÃO, SALADA MISTA E SUCO	ARROZ, FEIJÃO, ALMONDEGA AO SUGO, POLENTA, SALADA DE CENOURA E FRUTA



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

023

L.

OBS: SERVIR BOLO DE ANIVERSARIANTE NA EMEI INTEGRAL NO FINAL DO MÊS NO LANCHE DA TARDE (BOLO + SUÇO), NA EMEI REGULAR SERÁ SERVIDO O BOLO DE ANIVERSARIANTE NO LUGAR DA MERENDA (BOLO + SUÇO + LANCHE TIPO CACHORRO QUENTE).

EMEI INTEGRAL: OFERTA O SERVIÇO DE DESJEJUM, MERENDA E LANCHE DA TARDE, TODOS OS SERVIÇOS SÃO FATURADOS SEPARADOS

INCIDÊNCIA CARDÁPIO C- EMEI REGULAR E INTEGRAL

GENÊROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
ARROZ SIMPLES	20 X
RISOTO	4 X
FEIJÃO	16 X
MACARRÃO	4 X
SOPA (COM AUTORIZAÇÃO)	1 X
PRATO PRINCIPAL	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
CARNE BOVINA CUBOS	2 X
PERNIL EM CUBOS	2 X
CARNE BOVINA MOIDA	4 X
FRANGO	7 X
SALSICHA	1 X
OVO	2 X
ALMONDEGA	1 X
PEIXE	1 X
ACOMPANHAMENTOS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
POLENTA	1 X
PURÊ (BATATA)	1 X
LEGUMES REFOGADOS	1 X
LEGUMES COZIDO COM CARNE	14 X
FOLHA REFOGADO	1 X
FAROFA	1 X
VIRADO DE LEGUMES OU FOLHA OU CUSCUZ	1 X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

024

L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SALADAS	POR SEMANA (5 DIAS)
LEGUMES CRUS	2 X
HORTALIÇAS DE FOLHAS	3 X
SOBREMESAS	POR SEMANA (5 DIAS)
FRUTAS	3 X
DOCE – INTERCALAR	1 X
SOBREMESAS LÁCTEAS – INTERCALAR SERVIR NA INTEGRAL	1 X
GELATINA – INTERCALAR SERVIR NA INTEGRAL	1 X
SUCOS CONCENTRADO	10 X

CARDÁPIO D - LANCHE PROTEÍCO MANHÃ E TARDE

ESSE SERVIÇO É OFERTADO PARA O ENSINO EMEF INTEGRAL E O
LANCHE DA TARDE PARA EMEI INTEGRAL

CARDÁPIO D – LANCHE PROTÉICO MANHÃ E TARDE					
SERVIÇOS	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
MANHÃ	PÃO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E SUCO	BOLINHO INDIVIDUAL E BISCOITO SALGADO	PÃO COM MOLHO DE FRANGO E SUCO	MAXI GOIABINHA E BISCOITO SALGADO	PÃO COM OVO MEXIDO E CENOURA E SUCO
TARDE	BOLINHO INDIVIDUAL E BISCOITO SALGADO	PÃO COM PERNIL E TOMATE E SUCO	PÃO COM OVO MEXIDO E SUCO	PÃO COM MOLHO DE SALSICHA E SUCO	MAXI GOIABINHA E BISCOITO SALGADO



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

025
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

INCIDÊNCIAS DO CARDÁPIO D - LANCHE PROTEÍCO MANHÃ E TARDE

GENÊROS	MENSAL (4 SEMANAS- 20 DIAS)
MAXI GOIABINHA	4 X
CARNE BOVINA MOIDA	4 X
FRANGO	4 X
BOLINHO INDIVIDUAL	4 X
OVO	4 X
SALSICHA	1 X
PERNIL	3 X
BISCOITO SALGADO	8 X

OBSERVAÇÕES:

1) VALOR NUTRICIONAL: DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

2) Os Cardápios apresentados são sugestivos, podendo ser alterados com autorização da Divisão de Alimentação Escolar

3) Em ocasiões especiais, o cardápio será adaptado conforme a necessidade (ex: aniversário do mês, dia das mães, semana da páscoa, semana junina, dia das crianças, natal, dia da alcachofra, etc.)

4) Em dias em que houver falta de água a contratada deverá ter uma merenda pronta e rápida a ser servida às crianças, a ser autorizada pela Chefe de Divisão de Alimentação Escolar, como por exemplo: suco de frutas tetrapack 200 ml, bebida láctea sabor morango ou chocolate, lanche ou biscoito salgado e doce em embalagem individual, barra de cereal ou fruta.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

026
L.

PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

HORTIFRUTI

PRODUTO	PER CAPITA
ABÓBORA (C/ CARNE)	30 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ABOBRINHA (SOPA)	10 G
ACELGA (SALADA)	30G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	20G
AGRIÃO	30 G
ALFACE	30 G
ALHO	3 G
BANANA MAÇÃ	1 UNID
BANANA NANICA	1 UNID
BANANA PRATA	1 UNID
BATATA DOCE (COM CARNE)	30 G
BATATA INGLESA (PURÊ E TORTA)	60 G
BATATA INGLESA (SOPA)	10 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	30G
BERINJELA	20 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
BRÓCOLI (COZIDO)	40 G
BRÓCOLI (SOPA)	10 G
BRÓCOLI (COM CARNE)	30 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	10G
CENOURA (SOPA)	10 G
CENOURA (REFOGADA/COZIDA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	10G
CHUCHU (SOPA)	10 G
CHUCHU (SALADA/REFOGADO/VIRADO)	40G
COUVE FLOR (SALADA/REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	40G

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

027
L.

COUVE MANTEIGA (SALADA)	30G
ESCAROLA (SALADA)	30G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
ESPINAFRE (SOPA)	10 G
ESPINAFRE (CRÈME)	10 G
LARANJA (FRUTA)	01 UNID
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	01 UNID
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO FORMOSA (SUÇO)	20 G
MAMÃO PAPAIA	50 G
MANDIOCA (COM CARNE)	40 G
MANDIOCA (SOPA)	20 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	30 G
MANDIOQUINHA (SOPA)	10 G
MELANCIA	200 G
MILHO VERDE	0,5
MEXIRICA	01 UNID
PEPINO	30 G
PEPINO (COM TOMATE)	20G
PIMENTÃO	05 G
RABANETE	10 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	40G
VAGEM (COM CARNE)	20G
VAGEM (SALADA E SOPA)	10G

GÊNEROS BÁSICOS

PRODUTO	PER CAPITA	PER CAPITA Lanches
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO	15 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	10 G	



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

078

L.

ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	10 G	
AMIDO DE MILHO	05 G	
ARROZ	40 G	
ARROZ DOCE NATURAL (PORÇÃO)	150	
ATUM	20	20 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	05 UN	
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	05 UN	
CHOCOLATE GRANULADO	05 G	
DOCE DE LEITE CREMOSO (BOLO)	30 G	
ERVILHA SECA	10 G	
EXTRATO DE TOMATE	25 G	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	20 G	
FARINHA DE MILHO AMARELA	10 G	
FARINHA DE ROSCA	05 G	
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	16 G	
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	20 G	
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	03 G	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	05 G	
FUBÁ	10 G	
GELATINA	20 G	
GOIABADA (BOLO)	20 G	
GRÃO DE BICO	10 G	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G	
LEITE TIPO B	250	
LENTILHA	10 G	
MACARRÃO PARA MACARRONADA	45 G	
MACARRÃO PARA SOPA	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)/REQUEIJÃO	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL	05 G	
MILHO VERDE ENLATADO	15 G	
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	05 ML	
SUCO CONCENTRADO	20 ML	20ML
PTS – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE	06 G	06 G
SAGU	20 G	
SAL REFINADO IODADO	02 G	



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

029
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SELETA DE LEGUMES (2 KG)	15 G	
TEMPERO COMPLETO	10 G	
TRIGO PARA KIBE	15 G	
VINAGRE	02 ML	

PERECÍVEIS

PRODUTO	PER CAPITA EMEF	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
CARNE EM CUBOS (COM LEGUMES)	60 G	
CARNE EM CUBOS (REFOGADO)	60 G	
CARNE EM CUBOS (LANCHE)	30 G	30 G
CARNE EM CUBOS/MOÍDA/FRANGO	30 G	
CARNE MOÍDA (COM LEGUMES)	60 G	
CARNE MOÍDA (REFOGADA)	60 G	
CARNE MOÍDA (PANQUECA E LANCHE)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (TORTA)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA/QUIBE/ROCAMBOLE)	50 G	
PERNIL COM LEGUMES	60 G	30 G
FRANGO COM LEGUMES	60G	30 G
OVO DE GALINHA (COZIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN
OVO DE GALINHA (MEXIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN
PEIXE – BRANCO SEM OSSO, SEM ESPINHO E SEM PELE	60 G	
SALSICHA (ALMOÇO)	50G	
SALSICHA (COM OVO)	30G	
SALSICHA (LANCHE)	01 UN	01 UN

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

030
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PÃES

PRODUTO	PER CAPITA EMEF	PER CAPITA LANCHES
PÃO FRANCÊS /PÃO DE LEITE/ HOT	01 UN -50G	1 UN - 50 G
PÃO TIPO DOCE	01 UNID - 50	01 UNID - 50 G
PÃO DE FORMA	2 UND	2 UND

PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

HORTIFRUTI

PRODUTO	PER CAPITA
ABÓBORA (C/ CARNE)	30 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ABOBRINHA (SOPA)	10 G
ACELGA (SALADA)	30G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	20G
AGRIÃO	30 G
ALFACE	30 G
ALHO	3 G
BANANA MAÇÃ	1 UNID
BANANA NANICA	1 UNID

BANANA PRATA	1 UNID
BATATA DOCE (COM CARNE)	30 G
BATATA INGLESA (PURÊ E TORTA)	40 G
BATATA INGLESA (SOPA)	10 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	30G
BERINJELA	20 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
BRÓCOLI (COZIDO)	40 G
BRÓCOLI (SOPA)	10 G
BRÓCOLI (COM CARNE)	30 G

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

EST A D O D E S Ã O P A U L O

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

032
L.

CEBOLA (PREPARAÇÃO)	10G
CENOURA (SOPA)	10 G
CENOURA (REFOGADA/COZIDA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	10G
CHUCHU (SOPA)	10 G
CHUCHU (SALADA/REFOGADO/VIRADO)	40G
COUVE FLOR (SALADA/REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	40G
COUVE MANTEIGA (SALADA)	30G
ESCAROLA (SALADA)	30G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
ESPINAFRE (SOPA)	10 G
ESPINAFRE (CRÈME)	10 G
LARANJA (FRUTA)	01 UNID
MAÇA NACIONAL TIPO 135/150	01 UNID
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO FORMOSA (SUÇO)	20 G
MAMÃO PAPAIA	50 G
MANDIOCA (COM CARNE)	40 G
MANDIOCA (SOPA)	20 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	30 G
MANDIOQUINHA (SOPA)	10 G
MELANCIA	200 G
MILHO VERDE	0,5
MEXIRICA	01 UNID
PEPINO	30 G
PEPINO (COM TOMATE)	20G
PIMENTÃO	05 G
RABANETE	10 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	30G
VAGEM (COM CARNE)	20G
VAGEM (SALADA E SOPA)	10G

[Handwritten signature]



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

032
L.

GÊNEROS BÁSICOS

PRODUTO	PER CAPITA	PER CAPITA Lanches
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO	15 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	10 G	
AMIDO DE MILHO	05 G	
ARROZ	30 G	
ARROZ DOCE NATURAL (PORÇÃO)	100	
ATUM	15	15 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	05 UN	
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	05 UN	
CHOCOLATE GRANULADO	05 G	
DOCE DE LEITE CREMOSO (BOLO)	30 G	
ERVILHA SECA	10 G	
EXTRATO DE TOMATE	20 G	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	20 G	
FARINHA DE MILHO AMARELA	10 G	
FARINHA DE ROSCA	05 G	
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	16 G	
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	20 G	
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	03 G	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	05 G	
FUBÁ	10 G	
GELATINA	20 G	
GOIABADA (BOLO)	20 G	
GRÃO DE BICO	10 G	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G	
LEITE TIPO B	250	
LENTILHA	10 G	

[Handwritten signature]



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

033
L.

MACARRÃO PARA MACARRONADA	35 G	
MACARRÃO PARA SOPA	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)/REQUEIJÃO	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL	05 G	
MILHO VERDE ENLATADO	15 G	
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	05 ML	
SUCO CONCENTRADO	20 ML	20 ML
PTS – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SAGU	06 G	06 G
SAGU	20 G	
SAL REFINADO IODADO	02 G	
SELETA DE LEGUMES (2 KG)	15 G	
TEMPERO COMPLETO	10 G	
TRIGO PARA KIBE	15 G	
VINAGRE	02 ML	

PERECÍVEIS

PRODUTO	PER CAPITA Creche e Emei	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
CARNE EM CUBOS (COM LEGUMES)	40 G	
CARNE EM CUBOS (REFOGADO)	50 G	
CARNE EM CUBOS (LANCHE)	30 G	30 G
CARNE EM CUBOS/MOÍDA/FRANGO	20 G	
CARNE MOÍDA (COM LEGUMES)	40 G	
CARNE MOÍDA (REFOGADA)	50 G	
CARNE MOÍDA (PANQUECA E LANCHE)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (TORTA)	20 G	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA/QUIBE/ROCAMBOLE)	50 G	
PERNIL COM LEGUMES	40 G	30 G
FRANGO COM LEGUMES	40G	30 G
OVO DE GALINHA (COZIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN
OVO DE GALINHA (MEXIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

03A
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PEIXE – BRANCO SEM OSSO, SEM ESPINHO E SEM PELE	50 G	
SALSICHA (ALMOÇO)	40G	
SALSICHA (COM OVO)	30G	
SALSICHA (LANCHE)	01 UN	01 UN

PÃES

PRODUTO	PER CAPITA Creche e Emei	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
PÃO FRANCÊS /PÃO DE LEITE/ HOT	01 UN -50G	1 UN – 50 G
PÃO TIPO DOCE	01 UNID – 50	01 UNID - 50 G
PÃO DE FORMA	2 FATIAS	2 FATIAS

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS

- 1 Arroz tipo 1
- 2 Açúcar refinado
- 3 Amido de milho
- 4 Achocolatado em pó instantâneo vitaminado e enriquecido ferro
- 5 Aveia em flocos
- 6 Biscoito salgado crean crackers
- 7 Biscoito salgado com sal
- 8 Biscoito doce tipo maisena
- 9 Biscoito doce amanteigado (sabor leite, côco, chocolate)
- 10 Biscoito recheado sabor (morango, chocolate)
- 11 Biscoito doce tipo waffer sabor (morango e chocolate)
- 12 Bolo individual (40gr.) sabor (chocolate, com baunilha, laranja, côco)
- 13 Caldo de galinha
- 14 Chá mate
- 15 Curau
- 16 Canjica
- 17 Côco ralado desidratado
- 18 Creme de Leite
- 19 Doce de leite
- 20 Doce individual: bananada, amendoim, goiabada, etc.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

035

L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- 21 Ervilha em conserva
- 22 Extrato de tomate
- 23 Farinha - láctea
- 24 Flocos de milho
- 25 Farinha de milho (amarela)
- 26 Farinha de mandioca crua
- 27 Farinha de rosca
- 28 Farinha de trigo (especial)
- 29 Fermento em pó químico
- 30 Fermento em pó biológico
- 31 Feijão carioquinha (novo)
- 32 Feijão preto
- 33 Fubá mimoso
- 34 Geléia sabor (morango, uva)
- 35 Leite condensado
- 36 Leite integral - tipo longa vida
- 37 Leite em pó integral
- 38 Lentilha
- 39 Maionese (tetra pak)
- 40 Macarrão com ovos (tipo parafuso)
- 41 Macarrão com ovos tipo (espaguete)
- 42 Macarrão com ovos tipo (gravata)
- 43 Macarrão com ovos tipo (letrinha para sopa)
- 44 Macarrão com ovos tipo (cabelo de anjo para sopa)
- 45 Margarina com sal
- 46 Molho de tomate
- 47 Milho verde em conserva
- 48 Mistura para preparo de pão de queijo
- 49 Mini pão de leite com 40grs
- 50 Óleo de soja
- 51 Orégano
- 52 Pó para Maria Mole
- 53 Pudim de milho verde enriquecido
- 54 Pão tipo Hot Dog com sal
- 55 Pão de forma
- 56 Pó p/ sobremesa de gelatina sabores (abacaxi, morango, uva, pêsego limão)
- 57 Pudim tipo brigadeiro enriquecido
- 58 Pó para preparo de bebida de bebida láctea sabor chocolate
- 59 Pó p/ preparo de bebida láctea sabor morango
- 60 Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite
- 61 Trigo para quibe
- 62 Sagú
- 63 Sardinha em óleo



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

036
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- 64 Sal Iodado
- 65 Suco concentrado
- 66 Vinagre branco

Relação de carnes e ovos

- 1- Almôndegas congeladas de frango
- 2- Almôndegas congeladas de carne bovina.
- 3- Carne bovina congelada em peça: músculo, patinho ou acém
- 4 - Frango em pedaços congelados
- 5 Salsicha mistura congelada
- 6 - Salsicha de frango congelada
- 7 - Peixe em cubos
- 8 - Filé de peixe congeladas
- 9 - Fígado bovino congelado em bife
- 10 - Miúdos de frango congelados (fígado e moela)

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS

Fogão;
Geladeira;
Freezer;
Liquidificador;
Picador de legumes;
Panela de pressão;
Espremedor de frutas (para as Creches)

2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

Conchas;
Caçarolas;
Caldeirões;
Escumadeiras;
Bacias;
Canecão;
Colheres de sopa;
Facas de corte, legumes e de pão;
Colheres de sobremesa;
Copo/caneca



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

037
L.

Pratos.

**PADRÕES DE QUALIDADE - CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS
I – BEBIDAS**

ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL.

1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

2 – CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

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

O achocolatado deverá apresentar os seguintes parâmetros:

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

-Umidade: máximo de 3,0% em peso.

-Proteína: mínimo de 4% em peso.

ORGANOLÉPTICAS:

-aparência: pó fino, homogêneo.

-cor: marrom

-odor: característico

-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/21, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 19, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

038
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MICROSCÓPICAS

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.ª, NTE 12/21, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS

-Ausência de corantes

-Ausência do conservador ácido sórbico Anexo da Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.5, publicada em 09.08.99.

LEITE EM PÓ INTREGRAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

ORGANOLÉPTICAS:

-aspecto: pó uniforme, sem grumos.

-cor: branco amarelado

-odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

-Anexo da Portaria nº 369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97.

FÍSICO – QUÍMICOS:

-Gordura: mínimo de 26,0% em peso

-Umidade: máximo de 3,5% em peso



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

039
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Anexo da Portaria nº 369 de 04/9/97, Quadro nº I, M.A.A., publicada em 08/09/97.

- Proteína: mínimo de 26% em peso
- Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37% em peso.
- Caseína: mínimo de 20% em peso.
- Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso
- Solubilidade: normal

MICROBIOLÓGICAS:

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

MICROSCÓPICAS:

Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Anexo da Portaria nº 369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97.

TOXICOLÓGICAS:

-Ausência de Conservadores.
Anexo da Portaria nº 369, de 04/9/97, M.A.A., tem 5.1, publicada em 08/09/97.

LEITE U.A.T. ou U.H.T. INTEGRAL.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O leite integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite U.H.T. (U.A.T.), fixado pela Portaria nº 370, de 04/09/097, M.A.A.

SENSORIAIS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

040
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-aspecto: líquido
-cor: branco

-odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Anexo da Portaria n° 370, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção T, em 08/09/97.

FÍSICO – QUÍMICAS:

-Gordura: mínimo de 3,0 % em peso
-Acidez em gramas de ácido láctico/10ml: 0,14 a 0,18
Anexo da Portaria n° 370, de 04/9/97, Quadro n° I, M.A.A., publicada no D.O.U. em 08/09/97.
-Proteína: mínimo de 3,1% em peso
-Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 4,8% em peso. Caseína: mínimo de 2,7 % em peso
-Resíduo mineral fixo: máximo de 0,8% em peso
-Solubilidade: normal

MICROBIOLÓGICAS:

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

MICROSCÓPICAS:

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Anexo da Portaria n° 370, de 04/9/97, M.A.A. item 7.2, publicada no D.O.U. em 08/09/97.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de Conservadores.
Anexo da Portaria n° 370, de 04/9/97, M.A.A. item 5.1, publicada no D.O.U. em 08/09/97.
-Ausência de formaldeído

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CAFÉ COM



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AS
L.

- Umidade: máximo de 3,0% em peso.
- Gordura: mínimo de 13% em peso.
- Lactose: mínimo de 18% em peso.

- Proteína: mínimo de 13,0% em peso.
- Resíduo Mineral Fixo: mínimo de 2,9% em peso.
- Caseína: mínimo de 10% em peso.

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

MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 8-G, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5 MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. TOXICOLÓGICAS

- Ausência de corantes e conservadores. Resolução nº 387, de 05/08/99, ANVISA/MS, item 5.5, publicada no D.O.U. em 09/08/99.

ORGANOLÉTICAS:

- Aspecto; líquido límpido.
- Cor: própria
- Odor:
próprio
- Sabor:
próprio

Anexo da Portaria nº 544 de 16/11/98, M.A.A., item 4.2. I.9, publicado pelo D.O.U. Seção I, em 17/11/98.

FÍSICO - QUÍMICAS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

EST A D O D E S Ã O P A U L O

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

042
L.

LEITE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

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

2.2 ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: pó fino ou granulado
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/21, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FÍSICO – QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 3,0% em peso.
- Gordura: mínimo de 13% em peso.
- Lactose: mínimo de 18% em peso.
- Proteína mínima de 13,0% em peso.
- Resíduo Mineral Fixo: mínimo de 2,9% em peso
- Caseína: mínimo de 10% em peso

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

MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 8-G, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01

MICROSCÓPICAS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

043
L.

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS

-Ausência de corantes e conservadores. Resolução nº04/88 de 24/11/88, CNS/MS, Tabela I, publicada no D.O.U. em 19/12/88.

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

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

ORGANOLÉPTICAS

-aparência: pó fino ou granulado

-cor: própria

-odor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/21, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FISICO – QUÍMICAS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

OK
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-Graus Brix a 20° C – mínimo de 52

Anexo da Portaria n° 544 de 16/11/98, M.A.A. item 2.1., publicado no D.O.U., Seção I, em 17/11/98.

-pH a 25°C – mínimo de 2,8

Decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78, NTA 62, item 6.

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 17, item F, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5 MICROSCÓPICAS:

-Ausência de elementos estranhos e de indícios de alterações.

Lei n° 8.918 de 14/07/97, M.A.A., regulamentada pelo Decreto n° 2314 de 04/09/97, Título I, Capítulo II, Subseção I, art. 14, Inciso III.

2.6. TOXICOLÓGICAS

-Corantes artificiais: somente os permitidos para uso em alimentos e bebidas de acordo como Anexo III da Resolução n° 04/88, do Conselho Nacional da Saúde/MS.

-Ácido Sórbico e seus sais de sódio, cálcio e potássio: máximo de 0,01 g/100 ml (no produto a ser consumido, expresso em ácido sórbico).

Resolução n° 04/88, de 24/11/88, do Conselho Nacional de Saúde/MS.

II. BOLOS/ BISCOITOS/ PÃES

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

045
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentos de matéria prima terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U. Seção I e. 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:

-aparência: massa

- torrada Cor: própria

-odor: próprio

-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30 12/30, item 5, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FISICO – QUÍMICAS:

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

-umidade: máximo de 14,0% p/p

-resíduo mineral fixo: máximo de 3,0%p/p (deduzido o sal) resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U.U., Seção I, em 24/7/78.

MICROBILÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/7/78.

MICROSCÓPICAS:

-Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g

Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

046
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-Corantes: Dentre os corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/99, ANVS/MS, publicada no D.O.U., em 09/08/99, só será tolerada adição do corante caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U. Seção I e. 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:

-aparência: massa
torrada Cor: própria
-odor: próprio
-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30 12/30, item 5, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FISICO – QUÍMICAS:

-acidez em solução normal: máximo de 2,0ml/100g
-umidade: máximo de 14,0% p/p
-resíduo mineral fixo: máximo de 3,0%p/p (deduzido o sal) resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U. Seção I, em 24/7/78.

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

047
L.

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

MICROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

TOXICOLÓGICAS:

- Corantes: Dentre os corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, publicada no D.O.U., em 09/08/99, só será tolerada adição dos corantes caramelo.

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite, farinhas, flocos, cereais integrais (aveia, e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde

que mencionados. O produto não deve conter soja (extraído, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada de soja).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U. Seção I e. 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

018

L.

-aparência: massa
torrada Cor: própria

-odor: próprio
-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30 12/30, item 6, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FÍSICO – QUÍMICAS:

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

-Umidade: máximo de 14,0% p/p

-Resíduo mineral fixo: máximo de 3,0%p/p (deduzido o sal) resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/7/78.

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

MICROSCÓPICAS:

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

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS:

-Corantes: Dentre os corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, publicada no D.O.U., em 09/08/99, só será tolerada adição dos corantes caramelo.

BISCOITO DOCE NOS SABORES CHOCOLATE, COCO E LEITE.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada leite (ou soro)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HA
L.

e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produtos mencionados. O produto não deve conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada de soja).

Os biscoitos poderão ser amanteigados

a) Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau

em pó b) Sabor Coco: deverá conter coco ralado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U. Seção I e. 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:

-aparência: massa

torrada Cor: própria

-odor: próprio

-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30 12/30, item 6, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FISICO – QUÍMICAS:

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

-umidade: máximo de 14,0% p/p

-resíduo mineral fixo: máximo de 3,0%p/p (deduzido o sal) resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/7/78.

2.4.MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

050

L

MICROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes

**BISCOITO RECHEADO DOCE – SABORES CHOCOLATE, MORANGO E
DOCE DE LEITE.**

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto formado por 2(dois) biscoitos doces, contendo na sua parte interna recheio apropriado, no sabor chocolate, e em sua formulação: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó ou soro de leite, sal e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter soja (extraio, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

- a) Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó solúvel; b) Sabor Doce de Leite: deverá conter doce de leite.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/30, item 4, publicada no D.O.U. Seção I e. 24/7/78.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

053
L.

ORGANOLÉPTICAS:

-aparência: massa torrada, com recheio. Cor:
própria

-odor: próprio

-sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30 12/30, item 6, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FISICO – QUÍMICAS:

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

-umidade: máximo de 14,0% p/p

-resíduo mineral fixo: máximo de 3,0%p/p (deduzido o sal) resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/30, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, em 24/7/78.

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

MICROSCÓPICAS:

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

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS:

-Recheios serão permitidos os constantes do item 5.9.1. do Anexo da Resolução nº 387 de 05.08.88

– ANVISA/MS, publicado em 09.08.99.

-Biscoito: ausência de corantes



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

052
L.

BISCOITO RECHEADO DO TIPO “WAFFLE” RECHEADO – SABOR CHOCOLATE, MORANGO E DOCE DE LEITE.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico, manteiga ou gorduras, leite, açúcar, ovos e outros ingredientes, desde que mencionados, e apresentados sob a forma de folhas prensadas, superpostas em camadas intercaladas de recheio sabor chocolate, morango ou doce de leite. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

BOLO NOS SABORES: ABACAXI, CHOCOLATE, COCO, LARANJA.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto assado devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.

a) Sabor Abacaxi: o produto deverá ser aromatizado, no sabor ABACAXI.

b) Sabor Chocolate: o produto deverá conter CHOCOLATE OU CACAU

EM PÓ c) Sabor Coco: o produto deverá ser aromatizado, no sabor

COCO.

d) Sabor Laranja: o produto deverá ser aromatizado, no sabor LARANJA. Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniforme.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

053
L.

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: massa assada
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução n° 12/78 da CNNPA/MS, NTE 12/38, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/07/78.

FÍSICO-QUÍMICAS:

- Substâncias voláteis a 105C: máximo de 25% em peso;
- Carboidratos totais: máximo de 65% em peso;
- Proteína: mínimo de 8% em peso;
- gordura: máximo de 15% em peso;
- Resíduo Mineral Fixo: máximo de 2% em peso;
- Acidez em solução Normal: ml por 100g- máximo de 3

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC n° 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria n° 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes, exceto os autorizados pela Resolução n° 383, abaixo especificada.
 - Conservadores: Acido Sórbico, Potássio ou Cálcio: máximo de 0,2/100g(expresso em ácido sórbico).
- Anexo da Resolução n° 383 de 05/08/99, ANVS/MS, item 7.3.1, publicada em 09/08/99.

**BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL NOS SABORES BAUNILHA COM
RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE BAUNILHA RECHEADO SABOR**



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

054
L.

MORANGO CHOCOLATE COM RECHEIRO SABOR DOCE DE LEITE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto assado devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, açúcar, ovo, gordura ou óleo vegetal. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.

- a) Baunilha com recheio sabor doce de leite: o recheio deverá conter doce de leite
- b) Baunilha com recheio sabor morango: o recheio deverá conter açúcar, gordura ou óleo vegetal, leite em pó, amido ou fécula e ser aromatizado no sabor morango.
- c) Chocolate com recheio sabor chocolate: o produto deverá conter chocolate ou cacau em pó e o recheio deverá conter açúcar, gordura ou óleo vegetal, leite em pó, amido ou fécula e cacau ou chocolate em pó.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniforme.

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: massa assada
- cor: própria
- odor: próprio

Resolução nº 12/78 da CNNPA/MS, NTE 12/38, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/07/78.

FÍSICO-QUÍMICAS:

- Substâncias voláteis a 105°C: máximo de 25% em peso;
- Carboidratos totais: máximo de 65% em peso;



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

055
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Proteína: mínimo de 8% em peso;
- gordura: máximo de 15% em peso;
- Resíduo Mineral Fixo: máximo de 2% em peso;
- Acidez em solução Normal: ml por 100g- máximo de 3

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

TOXICOLÓGICAS:

Massa

- Ausência de corantes, exceto os autorizados pela Resolução nº 383, abaixo especificada.
 - Conservadores: Acido Sórbico e/ou sorbato de sódio, Potássio ou Cálcio: máximo de 0,2/100g(expresso em ácido sórbico).
- Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVS/MS, item 7.3.1, publicada em

09/08/99. Recheio

- Corantes: serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução nº 387, de 05/08/99, ANVS/MS, item 5.9.1., publicada no D.O.U. em 09/08/99.

PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto assado devendo conter em sua formulação, farinha de trigo, mel, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro de leite e coberto com chocolate ao leite, podendo conter outros



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

EST A D O D E S Ã O P A U L O

056
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ingredientes, desde que citados. O produto não poderá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O pão de mel deverá ser elaborado com matérias, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes na confecção das massas. Deverá se apresentar sem indícios de fermentação ou mofo e em perfeito estado de conservação. O pão de mel deverá apresentar os seguintes parâmetros:

- acidez em solução normal (ml/100g): máximo de 4% em peso
- umidade: máximo de 10% em peso
- lipídios: mínimo de 13% em peso
- proteínas: mínimo de 8% em peso
- presença de lactose

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

Será efetuada a verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: massa assada com cobertura de chocolate ao leite
- cor: marrom
- odor: próprio
- sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

2.5 MICROSCÓPICAS:

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/29 itens 4 e 8, publicada no D.O.U., seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.5. TOXICOLÓGICAS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

057
L

-Aditivos: serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.3., publicada em 09/08/99.

PÃO TIPO “HOT – DOG” COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar um corte no sentido longitudinal para a colocação do recheio.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. Seção I, em 20/10/2000. O pão tipo hot-dog deverá ser preparada a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

ORGANOLÉPTICAS

-aspecto: característico

-cor: característica

-odor: característico

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo 1, item 4.2.1, subitens 4.2.1.1, 4.2.1.2 e

4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

-Umidade: máximo de 38% p.p

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2, publicada no D.O.U. Seção I, em 20/10/2000.

MICROBIOLÓGICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

033
L

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 g - Portaria nº 74/94 – Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 04/8/94.
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes.
Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada no D.O.U. em 09/08/99.

PÃO DE FORMA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. **O pão deverá se apresentar fatiado.**

2. CARACTERÍSTICAS:

GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a Resolução – RDC nº 90 – de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000. Deverá ser obtido pela cocção de massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão de forma deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

ORGANOLÉPTICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

037
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-aspecto: característico

-cor: característica

-odor: característico

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo 1, item 4.2.1, subitens 4.2.1.1,4.2.1.2 e

4.2.1.3, publicada no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.

2.3. FÍSICO – QUÍMICAS:

-Umidade: máximo de 38% p.p

Resolução RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2, publicada no D.O.U. Seção I, em 20/10/2000.

1.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

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

-Ausência de sujidades, parasitas e larvas .Resolução 12/78 da C.N.N.P. A, NTE 12/30, item 8, publicado no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS:

-Ausência de corantes.

Anexo da Resolução nº 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, item 7.1.1, publicada no D.O.U. em 09/08/99.

III – CARNES E OVOS

ALMÔNDEGAS DE FRANGO CONGELADAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

000
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0%(max.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de – 40°C(quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

As almôndegas deverão ser preparadas com carnes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%.O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos de animais provenientes de vísceras.Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida.

SENSORIAIS

São definidas de acordo com o processo de obtenção

- textura: características
- cor: características
- odor: característicos

Instrução Normativa nº20 de 31/07/2000, do ministério da Agricultura e do Abastecimento, Anexo I, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I em 03/08/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- gordura: máximo de 18,0% p/p
 - proteína: mínimo de 12,0% p/p
 - açúcares total (carboidratos): máximo de 10% p/p
 - teor de cálcio (max base seca) –0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndega cozida
- Instrução Normativa de nº 20. de 31/07/2000, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Anexo I, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

061
A

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC n° 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, grupo 10, item f, publicada no D.O.U. em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

-produto não deverá conter substâncias estranhas ao processamento de industrialização Instrução Normativa n° 20, de 31/07/2000, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Anexo I, item 7, subitem 7.2, publicada no D.O.U. Seção I, em 03/08/2000.

-verificação dos elementos histológicos que compõe o produto

TOXICOLÓGICAS:

Conservadores:

-Nitrito de sódio ou potássio: máximo de 0,015g/100g(expresso em nitrito de sódio)

-Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 0,030g/100g(expresso em nitrito em sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecimento no item 8.b do Anexo da Portaria n° 1004.

Portaria n° 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. em 22/03/99.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico – químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico- sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA

CONGELADAS 1-DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto preparado som carne bovina, agente de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (max.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados.

As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de – 40°C(quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

062
L.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

As almôndegas deverão ser preparadas com carnes bovinas em perfeito estado de conservação, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos de animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida.

SENSORIAIS

São definidas de acordo como processo de obtenção

-textura: características

-cor: características

-odor: característicos

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000, do Ministério da Agricultura e do

Abastecimento, Anexo I, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I em

03/08/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

-gordura: máximo de 18,0% p/p

-proteína: mínimo de 12,0% p/p

-açúcares total (carboidratos): máximo de 10% p/p

-teor de cálcio (max base seca) – 0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndega cozida

Instrução Normativa de nº 20. de 31/07/2000, do Ministério da Agricultura e do

Abastecimento, Anexo I, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em

03/08/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01,

ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item f, publicada no D.O.U., Seção I em 10/01/01.

2.5 MICROSCÓPICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

063
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-produto não deverá conter substâncias estranhas ao processamento de industrialização Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Anexo I, item 7, subitem 7.2, publicada no D.O.U. Seção I, em 03/08/2000.

-verificação dos elementos histológicos que compõe o produto

Conservadores:

-Nitrito de sódio ou potássio: máximo de 0,015g/100g(expresso em nitrito de sódio)

-Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 0,030g/100g(expresso em nitrito em sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecimento no item 8.b do Anexo da Portaria nº 1004.

Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. em 22/03/99.

CARNE BOVINA CONGELADA EM

PEÇA

I. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça congelada, aparada e apresentada nos cortes, coxão mole, patinho e coxão duro.

O patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada rótula.

A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C(quarenta graus centígrados negativos)

Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

OGA
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina em peça congelada nos cortes deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

ORGANOLÉPTICAS:

-aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

-cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

-odor: próprio

-tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I em 10/01/01.

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS

I. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com respectivos ossos, manipulados em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura ambiente de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico – químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

065
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne de frango limpa, em pedaços congelada (peito) deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: próprio
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5, item b, publicada no D.O.U., Seção I em 10/01/01.

OVO BRANCO DE GALINHA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RIISPO/MA, Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA.

GERAIS:

- não ter sido submetido a qualquer processo de conservação
- ser limpo
- apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico.
- apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente a tipo solicitado.
- apresentar gema translúcida, firme consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- turvação e com as chalazas intactas
- apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe de qualidade.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

066

L.

Cor da casca	Classificação por Peso	Peso da Dúzia	Peso Unitário Mínimo	Classificação da Qualidade
Branca	Tipo 3 (grande)	660 g	55 g	Classe A

- serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- 1) Alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado desenvolvimento);
- 2) Mumificação (ovo seco);
- 3) Podridão (vermelha, negra ou branca);
- 4) Presença de fungos externa ou internamente;
- 5) Cor, odor ou sabor anormais;
- 6) Ovos sujos externamente por matéria estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los;
- 7) Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- 8) Conttenham substâncias tóxicas.

2.2. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDO nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 6, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

SALSICHA CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (**exceto pimenta**) embutido



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

067
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo término adequado.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e

gorduras proveniente de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAS:

- textura: característica
- cor: característica
- odor: característico

Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Amido: máximo 2,0% p/p
- Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p
- Umidade: máximo 65,0% p/p
- Gordura: máximo 30,0% p/p
- Proteína: mínimo: 12,0% p/p



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

066
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p.

Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

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

TOXICOLÓGICAS:

- Nitrito: máximo de 0,015 g/100g (expresso em nitrito de sódio)

- Nitrato: máximo de 0,030 g/100g (expresso em nitrito de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima deverá ser seguido o estabelecido no item 3, b do Anexo da Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS, publicada no D.ºU. em 22/03/99.

SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (**exceto pimenta**) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo término adequado.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

X
A



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

069
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A salsicha deverá ser preparada com carnes de frango em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de subproduto em carne suína ou bovina.

A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Será permitida a adição de proteína de soja em até 2% (dois por cento).

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O peso unitário de cada gomo deverá ser de 45 a 50 gramas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAS:

- textura: característica
- cor: característica
- odor: característico

Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Amido: máximo 2,0% p/p
- Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p
- Umidade: máximo 65,0% p/p
- Gordura: máximo 30,0% p/p
- Proteína: mínimo: 12,0% p/p
- Teor de cálcio em base seca: máximo de 0,6%

A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidrato total, não deverá ultrapassar a 7,0% p/p).

Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

070
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

TOXICOLÓGICAS:

- Nitrito: máximo de 0,015 g/100g (expresso em nitrito de sódio)
Nitrito: máximo de 0,030 g/100g (expresso em nitrito de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima deverá ser seguido o estabelecido no item 3, b do Anexo da Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS, publicada no D. O.U. em 22/03/99.

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, adicionado em recipientes fechado e esterilizado, e submetido a processos físico-químicos apropriados a espécie.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

As conservas de sardinhas deverão ser preparadas com pescado submetido à prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, devendo ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados).

A sardinha em conserva deverá ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada, descabeçada, descamada e livre de nadadeiras. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se

em boas condições. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos à observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C , após o acondicionamento em recipientes herméticos.

As conservas de sardinha deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. A sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2,0% (dois por cento) de sal.

ORGANOLÉPTICAS:

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

071
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Aparência: própria
- Cor: própria
- Odor: próprio Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, item 5.

FÍSICO-QUÍMICAS:

- Reação de gás sulfídrico: ausência.
 - Prova de rancidez: negativa
- Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, itens 4 e 6.
- Acidez em ácido oléico no óleo de cobertura: máximo de 2,0% (dois por cento)
- Decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelo /decreto nº 1255 de 25/06/62. Título VII, Capítulo VII, Seção II, Artigo 449, Parágrafo 2º, item I, publicado em 29/03/1952.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, item 8.

SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, adicionado em recipientes fechado e esterilizado, e submetido a processos físico-químicos apropriados a espécie.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

As conservas de sardinhas deverão ser preparadas com pescado submetido à prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, devendo ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados).

A sardinha em conserva deverá ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada, descabeçada, descamada e livre de nadadeiras. Os ingredientes utilizados na sua elaboração



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

072
L.

deverão apresentar-se em boas condições. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos à observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C, após o acondicionamento em recipientes herméticos.

As conservas de sardinha deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. A sardinha deverá ter por líquido de cobertura, molho de tomate, e apresentar no máximo 3,0% (dois por cento) de sal.

O produto não poderá conter colorífico e na composição do molho, o tomate deverá participar, no mínimo, na proporção de 30% (trinta por cento).

ORGANOLÉPTICAS:

- Aparência: própria
- Cor: própria
- Odor: próprio

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, item 5.

FÍSICO-QUÍMICAS:

- Reação de gás sulfídrico: ausência.
- Prova de rancidez: negativa

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, itens 4 e 6.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.4.2.5. MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-10, item 8.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

073
L

FÍGADO BOVINO CONGELADO EM BIFES

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Víscera proveniente de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes finos, aparados, congelados, separados, por sacos de polietileno atóxico (bife por bife).

O fígado bovino deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de 40°C (quarenta graus centígrados negativos).

Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem. O fígado bovino em bifes congelado deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração.

ORGANOLÉTICAS:

O produto deverá apresentar:

- aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso.
- cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
- odor: próprio

Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, NTA 03, item 5.

FÍSICO-QUÍMICAS:

O produto deverá apresentar pH ácido e reação de gás sulfídrico negativa. Decreto Estadual nº. 12.486, de 20/10/78, NTA 03, item 6.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDO nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

074
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-03, item 8.
- Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

HAMBURGUER DE FRANGO CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS:

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livres de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido.

SENSORIAIS:

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

- textura: característica
- cor: característica
- odor: característico

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, DAS/MAA, Anexo IV, item 4 subitem 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

075
L.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Gordura: máximo de 18,0%

p/p Proteína: mínimo de

12,0% p/p

Açúcares totais (carboidratos): máximo de 10% p/p

Teor de cálcio (máx. base seca) – 0,1% em hambúrguer cru e 0,45% em hambúrguer cozido Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, DAS/MAA, Anexo IV, item 4, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDO nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- produto não deverá conter substâncias estranhas ao processo de industrialização. Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, SDA/MAA, Anexo IV, item 7, subitem 7.2., publicado no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.

- Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS

- Conservadores

- Nitrito de sódio ou potássio; máximo de 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio).

- Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

Na mesclada dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no item 8.b do Anexo da Portaria nº 1004. Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. e, 22/03/99.

HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

076
L

não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS:

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes bovinas, em perfeito estado de conservação, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livres de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração.

Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido.

SENSORIAIS:

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

- textura: característica
- cor: característica
- odor: característico

Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, DAS/MAA, Anexo IV, item 4 subitem 4.2.1., publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.

FÍSICO-QUÍMICAS:

Gordura: máximo de 18,0%

p/p Proteína: mínimo de
12,0% p/p

Açúcares totais (carboidratos): máximo de 10% p/p

Teor de cálcio (max. base seca) – 0,1% em hambúrguer cru e 0,45% em hambúrguer cozido Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, DAS/MAA, Anexo IV, item 4, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.

MICROBIOLÓGICAS:



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

077
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDO nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS

- produto não deverá conter substância estranha ao processamento de Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 DAS/MAA, Anexo IV, item 7, subitem 7.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 03/08/2000.
- Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS:

- Conservadores
 - Nitrito de sódio ou potássio: máximo de 0.015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
 - Nitrato de sódio ou potássio: máximo de 0,030 g/100g (expresso em nitrito de sódio)
- Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no item 8.b do Anexo da Portaria nº 1004. Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Anexo, publicada no D.O.U. em 22/03/99.

MÍUDOS DE FRANGO CONGELADOS (FÍGADO E MOELA)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Vísceras provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipuladas em condições higiênicas adequadas, aparadas, congeladas.

O fígado e a moela de frango deverão sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C (quarenta graus centígrados negativos).

Deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas no item 2 a seguir.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem. O fígado e a moela de frango congelado deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-los ou encobrir qualquer alteração.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

078
L.

ORGANOLÉPTICAS:

O produto deverá apresentar:

- aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso.
- cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
- odor: próprio Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, NTA 03, item 5.

FÍSICO – QUÍMICAS:

O produto deverá apresentar pH ácido e reação de gás sulfídrico negativa, Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, NTA 03, item 6.

MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, NTA 03, item 8.

- Verificação dos elementos histológicos que compõem o produto.

IV. AÇÚCAR E DOCES AÇÚCAR REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sacarose obtida de açúcar de cana (*Saccharum officinarum* L), purificado por processo tecnológico adequada, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, e ser classificado como amorfo de primeira.

ORGANOLÉPTICAS:

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

072
L.

- aparência: própria do tipo de açúcar, pó branco, fino, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado.
- cor: branca, própria.
- odor: próprio
- sabor: doce

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Sacarose, mínimo.....99,0% p/p
- Resíduo mineral fixo, máximo..... 0,2% p/p
- Cor “ICUMSA” (420 nm) máximo.80
- Umidade, máximo.....0,3% p/p

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A. NTE 12/34, item 6 a, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, grupo 11, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/34, item 8, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.

MISTURA PARA O PREPARO DE CANJICA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto que deve conter em sua formulação: açúcar refinado, leite em pó **integral**, milho de canjica pré-cozido e desidratado, e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não deverá conter leite desnatado, soro de leite, soja (extraio, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

060
L.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

A mistura para o preparo de canjica deverá ser elaboradas com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Deverá apresentar:

- Umidade: máximo 5,0% em peso
- Proteína: mínimo 11,0% em peso
- Gordura: mínimo 9% em peso
- Lactose: mínimo 10% em peso

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

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: pó fino e grãos uniformes.
- cor: de acordo com os componentes
- odor: próprio

MICROBIOLÓGICAS:

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

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A. /MS, NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes artificiais.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

03
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado, e tostado, recoberto por açúcar, devendo conter em sua formação: açúcar extraído de malte, sal, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

- Os flocos de milhos açucarados deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, não podendo ser utilizadas no seu preparo, substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.
Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: flocos
- cor: marrom – dourado, recobertos por leve crosta branca.
- odor: característico

FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 15,0% p/p
- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 4, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS:

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

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A. /MS, NTE 12/16, item 8, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

062

L.

**PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA NOS
SABORES
ABACAXI/MORANGO/LIMÃO/UVA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes permitidos por Lei, no sabor abacaxi/morango/limão/uva, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade e apresentar teor de umidade de no máximo 2,0% p/p.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: pó fino ou granulado
- cor: de acordo com os componentes
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS

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

MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

003
L

TOXICOLÓGICAS

- Corantes: serão permitidos os que constam do Anexo da Resolução 388 de 05/8/99 – ANVS/MS, publicada no D.O.U. em 09/08/99.

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABORES BAUNILHA, CAMELO E MORANGO.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído por amido ou féculas, pré - gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extraio, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

O produtor deverá ser preparado com ingredientes são e limpo, de primeira qualidade e apresentar:

- Umidade: máximo de 4,0% p/p
- Gordura: mínimo de 5% p/p
- Lactose: mínimo de 10% p/p

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

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: pó fino
- cor: próprio
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

084
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.

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

MISTURA OU PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído por amido ou féculas, pré - gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, chocolate ou cacau em pó solúvel, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extraio, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

O produtor deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpo, de primeira qualidade e apresentar:

- Umidade: máximo de 4,0% p/p
- Gordura: mínimo de 5% p/p
- Lactose: mínimo de 10% p/p

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

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: pó fino
- cor: próprio
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

085
L.

MICROBIOLÓGICAS

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

MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 8, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS

- Corantes: serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução 388 de 05/08/99. item 19.2.2, ANVS/MS, publicado em 09/08/99.

MISTURA PARA O PREPARO DE SAGÚ NOS SABORES MORANGO OU UVA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Mistura para o preparo de sagu nos sabores morango ou uva, podendo ser colorido e aromatizado artificialmente, devendo conter em sua composição:
- Sagu: de fécula de mandioca (Manihot utilíssima)
- Pó: açúcar refinado, aromas e corantes permitidos por Lei. O produto deverá ser de fácil preparo necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

A mistura para o preparo de sagu deverá ser preparada com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade.

ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: próprio
- cor: próprio



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

066
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- odor: próprio
- sabor: próprio

FÍSICO-QUÍMICAS:

Para Sagu:

- Umidade: máxima 14% p/p
- Acidez em ml de solução Normal: máximo 2% v/p

- Amido: mínimo 80% p/p
- Resíduo mineral fixo: máximo 0,5% p/p

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/45, item 6, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.

MICROSCÓPICAS:

- Para o pó de sagu:
- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., item 8 da NTE 12/45 e NTE 12/19, publicada no D.O.U. Seção I. Parte I, em 24/7/78.

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

TOXICOLÓGICAS

Para o pó:

- Corantes: serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução 388 de 05/08/99. item 19.2.2, ANVS/MS, publicado em 09/08/99.

DOCE DE LEITE EM PASTA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtidas por concentração e ação do calor à pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme, adicionado de sacarose.

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

GERAIS:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

087
L.

O doce de leite em pasta deverá ser fabricado com matérias primas sãs, limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto o leite deve entrar na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) de açúcar. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais, desde que mencionados. Não será permitida a adição de amido. O produto deverá apresentar: glicídios não redutores em sacarose máximo de 60,0% p/p (excluída a lactose); glicídios redutores em lactose, mínimo de 8,7% p/p.

SENSORIAIS:

- consistência: cremosa ou pastosa

- cor: castanho caramelada

- odor: característico

Portaria nº 354, de 04/09/97, do M.A.A., item 4.2.1.1, subitens 4.2.1.1, 4.2.1.2e 4.2.1.3, publicada no D.O.U. – Seção I, Parte I, em 08/09/97.

FÍSICO – QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 30,0 gr/100g

- Matéria gorda (lipídios): 6,0 a 9,0 g/100g

- Cinzas – máximo de 2,0 g/100g

- Proteínas: mínimo de 5,0 g/100g

Portaria nº 354, de 04/09/97, do M.A.A., item 4.2.2, publicada no D.O.U. – Seção I, Parte I, em 08/09/97.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

MICROBIOLÓGICAS

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



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

368
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MICROSCÓPICAS

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Portaria nº 354, de 04/09/97, do M.A.A., item 7.3, publicada no D.O.U. – Seção I, Parte I, em 08/09/97.

TOXICOLÓGICAS

- Ausência de corantes, exceto os caramelos.
- Ácidos sórbico e seus sais de sódio, potássio ou cálcio: máximo de 600 mg/kg (expresso em ácido sórbico).

Portaria nº 354, de 04/09/97, do M.A.A., item 5.1.1, publicada no D.O.U. – Seção I, Parte I, em 08/09/97.

GELÉIA DE FRUTAS – SABOR UVA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado, no sabor uva.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

As geléias deverão ser preparadas a partir de frutos sãs e limpas e satisfazer as seguintes condições:

- estarem isentas de: matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.
- Podem ser adicionadas de: glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).

Os produtos deverão ser adicionadas de glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
EST A D O D E S Ã O P A U L O

002
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os produtos deverão ser preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou equivalente, para 50 partes de açúcar.

ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: massa gelatinosa, semi-sólida.
- Cor: característica da fruta de origem.
- Odor: característico da fruta de origem.

Resolução Normativa nº 15/78 da CTA/CNS/MS, itens 4.2.1 a 4.2.3, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 01/02/79.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p Resolução Normativa nº 15/78 da CTA/CNS/MS, item 4.1.5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I em 01/02/79.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidade, parasita e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A. /MS, NTE 12/10, item 8, publicada no D.O.U., seção I, Parte I, em 24/07/78.

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

4.6. TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes artificiais
- Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de OJog/100g (expresso em ácido sórbico)

Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do Conselho Nacional da Saúde – CNS/MS, Tabela I, publicada no D.O.U. em 19/12/88.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

020
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GELÉIA DE FRUTAS – SABOR MORANGO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa, enlatado e submetido a um tratamento térmico adequado, no sabor morango.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

As geléias deverão ser preparadas a partir de frutas sãs e limpas e satisfazer as seguintes condições:

- a) Estarem isentas de: matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.
- b) Podem ser adicionadas de: glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).

Os produtos deverão ser preparados numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para partes de açúcar.

ORGANOLÉPTICA:

- Aspecto: massa gelatinosa

- Cor: característica da fruta de origem.

- Odor: característico da fruta de origem

- Consistência: semi-sólida

Resolução Normativa nº 15/78 da CTA/CNS, Itens 4.2.1 a 4.2.3, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 01/02/79.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p

Resolução Normativa nº 15/78 da CTA/CNS, item 4.1.5, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 01/02/79.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

092
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS. Anexo I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/10, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes artificiais
 - Ácidos sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,10 g/100g (expresso em ácido sórbico).
- Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde – CNS/MS, Tabela T, publicada no D.O.U. em 19/12/88.

V. MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS:

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar.

- Cloreto de sódio – máximo de 3% sobre o peso do produto.
- Vitamina A – de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto (opcional)



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

02
L.

ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme.
- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea normal.
- Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal

Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U. Seção I, em 08/09/97.

FÍSICO - QUÍMICAS:

- lipídios totais: máximo de 95%.
- umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes

Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2., publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Critérios microscópicos e macroscópicos ausência de substâncias estranhas de qualquer natureza. Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 7, subitem 7.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97.

TOXICOLÓGICAS:

Serão permitidos os aditivos nas concentrações máximas estabelecidas na Portaria 372/MAA de 04/09/97, item 5, subitem 5.1 do Anexo, publicada no D.O.U. em 08/09/97.

VI. FARINHAS

AMIDO DEMILHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

- Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

093
L.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O amido de milho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermento ou rançoso. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos.

ORGANOLÈPTICAS:

- Aspecto: pó fino
- Cor: branca
- Odor: próprio

- Sabor: próprio

FÍSICO - QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 14,0% p/p
- Acidez em ml de solução N: máximo de 2,5%v/p;
- Amido: mínimo de 84,0% p/p
- Resíduo mineral fixo: máximo de 0,20% p/p.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/19, item 6, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS

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

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 de C.N.N.P.A., NTE 12/19, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FARINHA DE MANDIOCA SECA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

OK
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Farinha de mandioca seca é o produto obtido das raízes de mandioca (*Manihot* utilíssima) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá obedecer à Portaria nº 554, de 30/08/95 e anexos, para farinha de mandioca seca, fina branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir da matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitas e não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.

ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: característico
- Cor: própria
- Odor: próprio

FÍSICO – QUÍMICAS

- umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p
 - acidez em milequivalentes de solução normal de NaOH: máximo de 3,0
 - amido: mínimo de 75,0% p/p
 - cinzas: máximo 1,50% p/p
- Portaria nº 554 do M.A.A.R.A. de 30/08/95.

MICROBIOLÓGICA:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Resolução 12/78, da C.N.N.P.A./MS, NTE, 12/18, item 8, publicada o D.O.U. em 10/01/01, Seção T, Parte I, em 24/07/78.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

095
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100g do produto.

Portaria nº 01, de 04/04/86, DINAL/MS, item I, publicada no D.O.U., Seção T, em 08/04/86.

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

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

- Aparência: uniforme, sem grumos.
- Cor: branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.
- Odor: próprio.
- Sabor: próprio.

Portaria nº 354 de 18/7/96 – SVS/MS art.1º item 5.2, publicada no D.O . U., Seção I, em 22/07/96.

FÍSICO – QUÍMICAS

- Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca: máximo de 50mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha.

- Proteína (N x 5,7), na base seca: mínimode 7% p/p.

- Umidade: máximo de 15% p/p.

- Cinzas, na base seca: máximo de 0,65% p/p.

A farinha de trigo especial ou de primeira, quando passada pela peneira com 250 microns de abertura (60 mesh), deverá permitir a passagem de 98% do produto através da peneira.

Portaria nº 354 de 18/7/96 – SVS/MS art.1º item 4.1.2 e 5.3, publicada no D.O . U., Seção I, em 22/07/96.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

096
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MICROBIOLÓGICAS

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

MICROSCÓPICAS

- Fragmentos de insetos: máximo de 75 (setenta e cinco) em 50g. Portaria nº 74/94 – SVS/MS de 04/08/94.

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78 da C.N.N.P.A./MS, NTE 12/8, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir da amolação do grão de milho (*Zea mays* L) desgermado ou não, pré-cozido e seco por processos tecnológicos adequados.

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

GERAIS

Produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A./MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: pó fino ou granulado.

- Cor: própria

- Odor e Sabor: próprio



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

097
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FÍSICO-QUÍMICAS:

- Umidade: máximo, 15,0% p/p.
- Acidez em ml de solução normal: máximo, 5,0% p/p
- Proteína: mínimo, 7,0% p/p
- Resíduo mineral fixo: máximo, 2,0% p/p
- Amido: mínimo 72,0% p/p

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A/MS, NTE 12/18, item 6, publicado no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

MICROBIÓTICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no D.O.U., Seção I.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A/MS, NTE 12/18, item 8, publicado no D.O . U. – Seção I – Parte I, em 24/7/78.

TOXICOLÓGICAS:

- Aflatoxinas: máximo 30 ppb., dado pela soma dos conteúdos das aflatoxinas Bi e Gi. Resolução 34/76, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – C.N.N.P.A/MS, publicada e 19/1/77.

VII. FRUTAS

FRUTAS DIVERSAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Frutas diversas, destinadas ao consumo “in natura”, com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CAF
L.

GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs; o produto deverá satisfazer as seguintes condições mínimas.

- 1- serem frescas;
- 2- terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimentação e Suprimento – CAS;
- 3- terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade, par afins comerciais;
- 4- não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afeiem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- 5- estarem isentas de:
 - a - Substâncias terrosas
 - b - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
 - c - Parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens)
 - d - Umidade externa anormal
 - e - Resíduo de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
 - f - Odor e sabor estranhos
 - g - Enfermidades

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

FRUTAS CÍTRICAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Frutas cítricas “in natura” procedente de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

002
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, estar de acordo com a Portaria nº 125 de 15/05/81, do Ministério da Agricultura, no caso da laranja, e deverão satisfazer condições mínimas.

- 1- serem frescas;
- 2- terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- 3- apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;
- 4- não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afeiem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
 - a - Substâncias terrosas
 - b - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
 - c - Umidade externa anormal
 - d - Odor e sabor estranhos
 - e - Resíduo de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
 - f - Enfermidades
 - g - Insetos, parasitas, larvas e outros animais (frutos e embalagens)
 - h - Rachaduras e cortes na casca

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 7,0% (sete por cento) de peso total de cada embalagem do produto entregue.

6- Deverão apresentar:

- a) Cor: típica da variedade
- b) Odor: típico da variedade
- c) Sabor: típico da variedade



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

100
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

VIII. HORTALIÇAS

I. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata comum especial, no estado "in natura", conforme especificação abaixo:

OBJETO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM
Batata	Comum Especial	Saco de 50 (cinquenta) Kg

Ocorrendo tipo único de entrada para comercialização, diferente da qualidade solicitada, somente deverão ser considerados os produtos que atendam às especificações mínimas exigidas àqueles de primeira qualidade.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá:

- estar de acordo com as NTE-12/1 e 12/4 da Resolução nº 12/78 da C.N.N.P.A, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/07/78.
- proceder de espécies vegetais genuínas sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- ser fresco, de ótima qualidade, são, compacto e firme, apresentar coloração uniforme, típica da

- variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e

sabor

típico da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a confirmação e a aparência, nem defeitos graves (deteriorada, murcha e com mancha verde).

- estar isento de:

- a) terra aderente fora do normal;
- b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
- c) umidade externa anormal
- d) resíduo de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
- e) enfermidades

X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

203
L.

- f) insetos, parasitas, larvas e outros animais (frutos e embalagens)
- g) rachaduras, cortes, perfurações e traumatismos acima do padrão (4%)

- apresentar a polpa intacta e limpa.

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS E MANDIOCA

II. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às seguintes espécies e híbridos:

A) HORTALIÇAS - FRUTOS

- 1) Abóbora seca (*Curcubita moschata*)
- 2) Abóbora paulista (*Curcubita moschata*)
- 3) Abobrinha brasileira ou italiana (*Curcubita moschata/Cucurbita pepo*)
- 4) Berinjela (*Solanum melongena* L.)
- 5) Chuchu (*Sechium edule* Schwartz)
- 6) Moranga seca (*Curcubita máxima*)
- 7) Pepino comum (*Cucumis sativus* L.)
- 8) Pimentão verde (*Capsicum annum*)
- 9) Quiabo liso (*Abelmoscus esculentus* (L.) Moench)

- 10) Milho verde (*Zea mays* L.)
- 11) Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.)
- 12) Feijão-vagem (*Phaseolus vulgaris* L.)
- 13) Jiló (*Solanum gilo*)
- 14) Maxixe (*Cucumis anguria*)

B) HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:

- 1) Batata doce rosada ou amarela (*Ipomoea batatas* (L.) Lam)
- 2) Beterraba (*Beta vulgaris* var. *conditiva*)
- 3) Cará (*Dioscorea alata* L.)
- 4) Cenoura (*Daucus carota* L.)
- 5) Inhame (*Colocasia esculenta*)
- 6) Mandioquinha (*Arracia xanthorrhiza* Bancroft)
- 7) Rabanete (*Raphanus sativus* L.)
- 8) Gengibre (*Zingiber officinalis* Roscoe)



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

302
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

As hortaliças deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA AA; no caso da mandioquinha, AAA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade, no dia da compra e com no mínimo, 99% (noventa e nove por cento) de aproveitamento da caixa. Considera-se, para determinação de aproveitamento da caixa, características como:

- 1) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato danos por pragas, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade de polpa e limpeza.
- 2) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza.

C) MANDIOCA

A mandioca deverá ser graúda.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) serem frescas e sãs
- 2) terem atingindo o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais
- 3) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Coordenadoria de Alimentos e Suprimentos – CAS.
- 4) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima 5% e que afeiem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
- 5) estarem isentas de :
 - a - Substâncias terrosas, exceto a mandioca
 - b - Sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície externa



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

203
L.

- c - Parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens
- d - Umidade externa anormal
- e - Odor e sabor estranhos
- f - Enfermidades

Serão toleradas pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

HORTALIÇAS – VERDURAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Verduras no estado “in natura” de qualidade EXTRA.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo do prazo a ser definido pelo Departamento de Alimentação e Suprimentos – DAS.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que enfeiem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes.
- e) estarem isentas de:
- f) 1- Substâncias terrosas



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

304
L.

- 2- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
- 3- Parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens
- 4- Umidade externa anormal
- 5 - Odor e sabor estranhos
- 6 - Enfermidades

Serão tolerados defeitos graves, **não enquadrados nos itens acima descritos**, desde que não representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue e pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a

5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, louro e moyashi, para os quais será tolerado até 1,0 (um por cento) desses defeitos.

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA) em embalagem a vácuo

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto preparado com ervilhas em grãos, cenoura e batata em cubos, cozido a vapor, cozidos a vapor e esterilizados, e embalados a vácuo.

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

GERAIS:

A seleta de legumes deverá ser preparada a partir de matérias-primas são limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Os cubos de batata e cenoura as ervilhas deverão ser de tamanho e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas.

SENSORIAL:

- Aspecto: próprio dos ingredientes
- Cor: própria do produto
- Odor: próprio dos ingredientes



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

205
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Resolução nº 13/77, da C.N.N.P.A. /MS, item 2.2, subitens 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3 publicada no D.O.U. , Seção I, Parte I, em 15/07/77.

FÍSICO – QUÍMICO:

Umidade e substâncias voláteis (g/100g): máximo
80,00. Resíduo mineral fixo (g/100g): máximo
1,00
Proteínas (Nx6,25) (g/100g): mínimo
3,00 Carboidratos (g/100g): mínimo
15,00 Valor calórico (Kcal/100 g):
mínimo 80,00

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo I, item d, publicada no D.O .U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.
Resolução nº 13/77, da C.N.N.P.A. /MS, item 4.1, publicada no D.O .U. , Seção I, Parte I, em 15/07/77.

IX. GRÃOS – ARROZ, FEIJÃO, ERVILHA, LENTINHA / MACARRÃO

ARROZ – LONGO FINO - TIPO I

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, de procedência nacional.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá obedecer à Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nº 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
E S T A D O D E S Ã O P A U L O

306
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ministério da Agricultura – M.A., para arroz beneficiado polido do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente.

Deverá se apresentar em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde.

ORGANOLÉPTICA:

- aspecto: grãos
- cor: característica
- odor: característico

- sabor: característico

FÍSICO – QUÍMICAS:

- umidade: máximo de 14,0% em peso
- Portaria n° 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura, item 4, subitem 4.5.1.2.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas, e larvas.
- Resolução n° 12/78, da C.N.N.P.A , NTE 12/16, item 084.1, publicada no D.O .U. , Seção I, Parte I, em 24/7/78.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria n° 329, M.A . de 02/09/85.

FEIJÃO – TIPO I

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão anão, de cores, carioquinha, tipo I “in natura”, é o grão comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

7. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

107
L.

O produto feijão “in natura”, deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo I, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura – MA, para efeito de classificação.

ORGANOLÉPTICA:

- aspecto: grãos
- cor: característica da espécie
- odor: próprio

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Umidade: máximo 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A , item 4.4, subitem

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Resolução nº 12/78, da C.N.N.P.A , NTE 12/3, item 08, publicada no D.O .U. , Seção I, Parte I, em 24/7/78.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, M.A . de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção I).
- Aflatoxinas: máximo 30 ppb de Bi + Gi (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I,
- Parte I, da C.N.N.P.A /MS).

ERVILHA SECA PARTIDA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Grão comestível da espécie **Pisum sativum**, constituído de no mínimo 98% (noventa e cinco por cento) de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas) de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

A
de



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

308
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% (meio por cento), conforme Anexo I da Portaria n° 65 de 16/2/93 do Ministério de Anexo I da Portaria n° 65 de 16/2/93 do Ministério de Agricultura – MA.

SENSORIAIS:

- aspecto: grãos partidos
- cor: própria
- odor: próprio

FÍSICO – QUÍMICAS:

- umidade: máximo 15% em peso Portaria n° 65 de 16/02/93, M.A, Anexo I.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A/MS, NTE 12/3, Seção I, Parte I, em 24/7/78.

2.5. TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados.

Portaria n° 329, M.A., de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

LENTILHA SECA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Grãos comestíveis da espécie Lens esculenta, Moench, constituído de no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos medindo entre 5 e 6 mm de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 5mm, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

109
L.

O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% (meio por cento) conforme Anexo I da Portaria n°65 de 16/2/93 do Ministério de Agricultura – MA.

ORGANILÉPTICAS:

- aspecto: grãos
- cor: própria
- odor: próprio

FÍSICO – QUÍMICAS:

- umidade: máximo 14% em peso
- Portaria n° 65 de 16/02/93, M.A., Anexo I.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- Resolução 12/78, da C.N.N.P.A/MS, NTE 12/3, item 8, publicada no no D.O .U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria n° 329, M.A., de 02/09/85, publicada no D.O.U. em 03/09/85.

MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

330
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deveria ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

ORGANOLEPTICAS:

- aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico

Resolução RDC n° 93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.1, publicada no D.O U
- Seção I, em 01/11/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- umidade e substâncias voláteis a 105° C: máximo de 13% p/p.
- acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0 % V/p.
- teor de cinza, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio máximo de 0,65% p/p.
- teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa: mínimo de 0,45.

Resolução RDC n° 93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2, sub itens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1, 4.2.2.3. e 4.2.2.5., publicada no D.O .U. – Seção I, em 01/11/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotadas os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2001.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/31, item 8, publicada no D.O . U, Seção I , Parte I, em 24/07/78.

- Fragmentos de isentos: máximo de 225 em 225 gramas.

Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

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



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

113
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TOXICOLÓGICAS:

-Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.3 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99.

**MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS PARA
SOPA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada ovos, podendo conter outras substâncias permitidas.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deveria ser classificado como massa seca, de formato curto, tipo ave-maria, padre-nosso, conchinha ou similar, para o preparo de sopa.

ORGANOLEPTICAS:

- aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico

Resolução RDC nº 93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.1, publicada no D.O U - Seção I, em 01/11/2000.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- umidade e substâncias voláteis a 105° C: máximo de 13% p/p.
- acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0 % V/p.

X



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

112
2

- teor de cinza, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio máximo de 0,65% p/p.
 - teor de colesterol (em base seca), g/kg de massa: mínimo de 0,45.
- Resolução RDC n° 93, de 31/10/2000, ANVS/MS, Anexo, item 4.2.2, sub itens 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1, 4.2.2.3. e 4.2.2.5., publicada no D.O .U. – Seção I, em 01/11/2000.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotadas os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item b, publicada no D.O .U., Seção I, em 10/01/2001.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/31, item 8, publicada no D.O . U, Seção I , Parte I, em 24/07/78.
- Fragmentos de isentos: máximo de 225 em 225 gramas.
Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

TOXICOLÓGICAS:

- Corantes: serão permitidos os constantes do item 6.4.1.3 do Anexo da Resolução 385 de 05.08.99, ANVS/MS, publicada em 09.08.99

X – TEMPEROS

ALHOS E CEBOLA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alho e Cebola no estado “in natural” conforme especificação abaixo:

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

113
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O alho deverá estar de acordo com a Portaria nº264 de 25/4/89, do Ministério da Agricultura.

A cebola deverá estar de acordo com a Portaria nº 99, de 22/4/82, do Ministério da Agricultura.

O alho e a cebola deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) Aparência: frescas, de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de

tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de:

danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que lhes alterem a conformação.

- Terra aderente
- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície extrema
- Parasitas e larvas
- Umidade externa anormal
- Resíduo de defensivos agrícolas
- Odor e sabor estranhos

- Enfermidades

b) Cor: uniforme, típica de espécie

c) Odor: típico da espécie

d) Sabor: típico da espécie

e) Tamanho: grande

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Lycopersicum esculentum, por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

134
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

GERAIS

O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.

ORGANOLEPTICAS:

- aparência: massa mole
- cor: vermelha
- odor: próprio
- sabor: próprio

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/15, item 5 publicada no D.O U - Seção I, em 24/7/78.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 18% p/p
 - Açúcar: máximo de 1% p/p
 - Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/p
- Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/15, itens 4 e 6, publicada no D.O .U., Seção I, em 24/7/78.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O .U. , Seção I em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas. É tolerado na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos.
- Resolução 12/78 da C. N. N.P.A, NTE 12/15, item 8, publicada no D.O . U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.

TOXICOLÓGICAS:

- Ausência de corantes artificiais.
 - Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico
- Resolução 04/88, Tabela I, de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ÓLEO DE SOJA REFINADO

115

L.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processo tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine max L. (soja)

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS

O produto deverá estar de acordo com Resolução n° 482 de 23/09/99 da ANVS/MS, publicada no D.O .U., em 20/06/2000, Seção I.

O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

SENSORIAIS:

- Aspecto: límpido e isento de impurezas á 25° C
- Cor: característica
- Odor: característico

Resolução n° 482 de 23/09/99, ANVS/MS, publicada no D.O.U., em 20/06/2000, Seção I.

FÍSICO – QUÍMICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 1, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 15, item c, publicado no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROBIOLÓGICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/42, item 8, publicada no D.O .U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

116
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SAL REFINADO DE MESA IODADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumedecante e iodo.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS

O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima com teor de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimo de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimo de milímetros) de abertura. Decreto nº 75697 de 06.05.1975, artigo 5º - parágrafo único - publicado no D.O .U., Seção I, Parte I, em 07.05.75.

ORGANOLEPTICAS:

- aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado.
- cor: branca
- odor: inodor
- sabor: característico (salino)

Decreto nº 75.697 de 06.05.1975, artigo 5º - parágrafo único - publicado no D.O .U., Seção I, Parte I, em 07.05.75.

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Umidade: 0,200% p/p (máximo)
Decreto nº 75697 de 06.05.1975, Anexo II - publicado no D.O .U., Seção I, Parte I, em 07.05.75.

- Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por miligrama do produto.

Portaria nº 218 MS de 24/03/99, publicada no D.O.U. em 25/03/99.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

157
L.

PURÊ DE ALHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir de alho natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

GERAIS

O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê. Deverá conter o máximo de 25% de cloreto de sódio em peso.

ORGANOLEPTICAS:

- aparência: própria
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

FÍSICO – QUÍMICAS:

- Cloreto de Sódio: Máximo de 25,0% p/p

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 15, item c, publicado no D.O.U. Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A, NTE 12/42, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte T, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

318
L.

PURÊ DE CEBOLA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir de cebola natural moída, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 85% de cebola e o máximo de 15% de sal refinado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

- O purê de cebola deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias e elementos vegetais estranhos à espécie, ou de partes da planta de origem que não o bulbo. Deverá conter o máximo de 15% de cloreto de sódio em peso.

ORGANOLEPTICAS:

- aparência: própria
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

MICROBIOLÓGICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
Decreto nº 75.697 de 06 de maio de 1975, publicado no D.O.U., Seção I, em 07/05/75, Art. 6º, Item U.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante da fermentação acética do vinho.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

119
2

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O vinagre de vinho branco ou tinto é o produto obtido da fermentação acética do vinho, sendo que a classificação em branco ou tinto será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos – minerais livres

SENSORIAL:

- aspecto: líquido, límpido e sem depósito.
- cor: de acordo com a matéria prima que lhe deu origem
- Odor: característico

Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura, item 6, subitem 6.1. publicada no D.O.U. em 19/9/74.

FÍSICO – QUÍMICAS

- Acidez volátil, em ácido acético, em g/100ml: mínimo 4.0.
 - Álcool etílico em graus G.L., a 20°C, máximo 1,0.
 - Cinzas em g/l: mínimo 1,0
 - Extrato seco reduzido em g/l: tintos: mínimo 7.0 e brancos mínimos 6,0
 - Sulfatos de potássio em g/l: máximo 1,0
- Portaria nº 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1.

MICROSCÓPICAS

O fermento acético deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U. em 19/9/74.

TOXICOLÓGICAS

-Conservadores e corantes: Serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução nº 382 de 05/08/99, ANVS/MS, item 13.10, publicada no D.O.U. em 09/08/99.

MAIONESE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais adicionadas de condimentos e outras substâncias comestíveis aprovadas

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

120
L.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.1 GERAIS

A maionese deverá ser preparada com ingredientes em perfeito estado de conservação. Deve ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. É permitida a adição de amido na quantidade máxima de 0,5%, Resolução 12/78 as C.N.N.P.A. N.T. E 12/42, item IV – C, subitem 4, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/07/78.

O produto deverá apresentar:

- Lipídios: mínimo 65,0% p/p
- pHa25°C: entre 3,6 e 4,2

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: cremoso, homogêneo.
- cor: amarelo-claro
- odor: próprio

FÍSICO-QUÍMICOS

-Glicídios não redutores em amido: máximo de 0,5% p/p
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/42 – item IV – C, publicada no D.O. U, Seção I, Parte I, em 24/07/78.

MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDO nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 15, item g, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/42, item IV, subitem 8, publicada no D.O.U. Seção I, Parte I, em 24/7/78.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

TOXICOLÓGICOS



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

123
L.

Conservadores e corantes: serão permitidos os constantes do item 13.3 do Anexo da resolução n° 382 de 05/08/99, ANVS/MS, publicada no D.O.U. Seção I em 09/08/99.

G – PADRÕES DE UTENSÍLIOS

CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO

I- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica.

-CAPACIDADE: mínimo: 300ml (trezentos mililitros) máximo: 350ml (trezentos e cinquenta mililitros)

-COR: azul escuro

-FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa.

-ESPESSURA: 3,0 mm (três milímetros)

-DIÂMETRO: 80,0 mm (oitenta milímetros) aproximadamente

-RESISTÊNCIA: 130° C (cento e trinta graus centígrados)

COLHER DE MESA EM POLIPROPILENO

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

-DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora.

-CAPACIDADE: 10 ml, aproximadamente.

-COR: azul escuro, opaca.

-ESPESSURA: mínimo de 3 mm (três milímetros)

-RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)

-COMPRIMENTO: 16 cm (dezesseis centímetros), aproximadamente.

PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

-DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, com borda de no mínimo 10 mm (dez milímetros).

-CAPACIDADE: 600 ml (seiscentos milímetros) aproximadamente

--COR: azul escuro

-FORMATO: redondo

-ESPESSURA: 2,5 mm (dois e meio milímetros), no mínimo.

-DIÂMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete milímetros)

-RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)

X



TIGELAS EM POLIPROPILENO

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba.
- CAPACIDADE: 350 ml (trezentos e cinquenta milímetros)
- COR: azul escuro
- FORMATO: cilíndrico redondo
- ESPESSURA: 2,5 mm (dois e meio milímetros)
- DIÂMETRO: 112,0 mm (cento e doze milímetros) aproximadamente
- RESISTÊNCIA: 100° C (cem graus centígrados)

CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 34

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 34 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reformada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 14,5 litros, aproximadamente.
- ESPESSURA: mínimo: de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 34 cm (trinta e quatro centímetros)

CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 45

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 45 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reformada, em alumínio fosco.
- CAPACIDADE: 31,5 litros, aproximadamente.
- ESPESSURA: mínimo: de 3 mm (três milímetros)
- DIÂMETRO: 45 cm (quarenta e cinco centímetros)

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: material de plástico inquebrável, resistência, atóxico, inodoro e com tampa para fechamento da caixa.
- CAPACIDADE: de 5.000 (cinco mil) ml
- MEDIDAS: 33,7 cm (C) x 17 cm (L) x 12,5 cm (A)

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 36

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 36 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reformada, em alumínio fosco.



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**
ESTADO DE SÃO PAULO

123
L

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- CAPACIDADE: 32,5 litros, aproximadamente.
- ESPESSURA: mínimo: de 3 mm (três milímetros)
- DIAMETRO: 36 cm (trinta e seis centímetros)

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 40

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

-DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 40 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reformada, em alumínio fosco.

- CAPACIDADE: 45 litros, aproximadamente.
- ESPESSURA: mínimo: de 3 mm (três milímetros)
- DIAMETRO: 40 cm (quarenta centímetros)

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 14

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

-DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo de madeira.

- CAPACIDADE: 2 litros, aproximadamente.
- ESPESSURA: mínimo: de 2 mm (três milímetros)
- DIAMETRO: 14 cm (quatorze centímetros)

COLHER DE MESA EM INOX

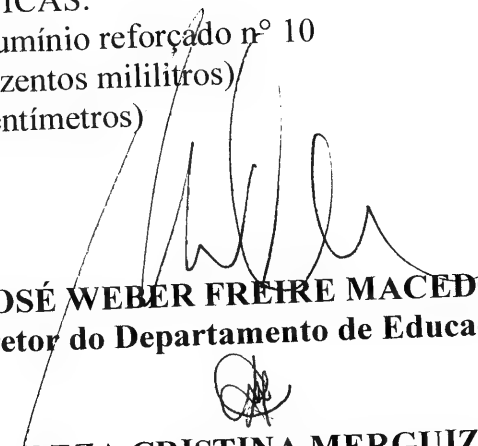
I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Colher de mesa em aço inoxidável, com acabamento brilhante.


CONCHA EM ALUMÍNIO Nº 10

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- DESCRIÇÃO: concha de alumínio reforçado nº 10
- CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)
- DIAMETRO: 10 cm (dez centímetros)


JOSÉ WEBER FREIRE MACEDO
Diretor do Departamento de Educação


TEREZA CRISTINA MERGUIZO
Chefe da Divisão de Alimentação Escolar

 PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE Departamento de Educação Calendário Escolar 2017		DEZEMBRO 2016 dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 20 a 25 - Recesso doc 25 a 30 - Recesso gestores 26 a 24/01 - Férias docentes		JANEIRO 2017 dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 2 a 16 - Férias AEBs 10 - Início das aulas 24 - Encerramento das aulas 25 - Férias docentes 26 a 27 - Recesso dos pais 28, 29 e 27 - Atribuição de aulas 30 - Férias pedagógicas na U.E. 31 - Apresentação do plano de trabalho do Depto. de Educação	
1.º bím. FEVEREIRO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 01 - Início das aulas 13 - Início das aulas Integral 27 - Suspensão de aula 28 - Feriado (Carnaval) Reunião de Pais Eleição do Conselho de Escola Reunião do Conselho de Escola Reunião da APM		MARÇO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 01 - Planejamento na U.E. 06 - Entrega do calendário para homologação no D.E. 31 - Prazo para entrega do planejamento		ABRIL dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 14 - Feriado (Sexta-feira Santa)	
Semestres 1º 1º bím = 4 dias 2º 2º bím = 4 dias 3º 3º bím = 4 dias 4º 4º bím = 4 dias 200 dias 2º 1º bím = 4 dias 2º 2º bím = 4 dias 3º 3º bím = 4 dias 4º 4º bím = 4 dias 200 dias		MAIO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 01 - Feriado (Dia do trabalho) Reunião de pais		JUNHO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 15 - Feriado (Corpus Christi) 16 - Suspensão de aula 30 - Conselho de classe 30 - Reunião ped. EMEI/Creche 30 - Atribuição da EJA 2º semestre	
2.º bím. ABRIL dom seg ter qua qui sex sáb 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 dias letivos: 9 Reg. dias letivos: 9 EJA		dias letivos: 22 Reg. dias letivos: 22 EJA		dias letivos: 9 Reg. dias letivos: 9 EJA	
3.º bím. JULHO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 03 a 14 - Recesso Docentes 10 a 14 - Recesso Gestores 17 - Planejamento na U.E. 18 - Retorno às aulas Reunião de pais Reunião do Conselho de Escola Reunião da APM		AGOSTO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 15 - Suspensão de aula 16 - Feriado municipal (aniversário de São Roque)		SETEMBRO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 07 - Feriado (Independência do Brasil) 08 - Suspensão de aula	
Total: 49 Total: 49		dias letivos: 21 Reg. dias letivos: 21 EJA		dias letivos: 19 Reg. dias letivos: 19 EJA	
4.º bím. OUTUBRO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 11 - Conselho de classe 11 - Reunião ped. EMEI/Creche 12 - Feriado (Nossa Senhora Ap.) 13 - Suspensão de aula Reunião de pais		NOVEMBRO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 02 - Feriado (Finados) 03 - Suspensão de aula 15 - Feriado (Proclamação da República) 06 a 10 - Festival Vasco Barioni 20 - Dia da Consciência Negra		DEZEMBRO dom seg ter qua qui sex sáb 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 11 - Conselho de Classe 11 - Reunião ped. EMEI/Creche 14 - Reunião de pais 15 - Encerramento ano letivo 18 - Atribuição de aulas/jornada 19 a 25 - Recesso docentes 22 a 29 - Recesso gestores 26/12 a 24/01 - Férias docentes	
Total: 51 Total: 51		dias letivos: 20 Reg. dias letivos: 20 EJA		dias letivos: 11 Reg. dias letivos: 11 EJA	

7
AC

Leticia Moraes Collini - Compras

125
L.

De: Erika <licitacao@grupoanga.com.br>
Enviado em: quinta-feira, 27 de julho de 2017 16:38
Para: lcmoraes@saoroque.sp.gov.br
Assunto: Re: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Cotação.pdf

Prezada Letícia, boa tarde !

Segue o solicitado.

Solicito confirmação de recebimento do e-mail

Att,
Érika

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado: quinta-feira, 27 de julho de 2017 16:30
Para: Erika
Assunto: ENC: Solicitação de orçamento - Urgente



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

De: Leticia
Moraes
Collini -
Compras

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

[mailto:lcmoraes@saoroque.sp.gov.br]

Enviada em: quinta-feira, 27 de julho de 2017 09:27

Para: 'licitacao@grupoanga.com.br'

Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente

À

G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA

Avenida Iporanga, 221

Sorocaba – SP

Telefone: (15) 3225-4915

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 14:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.



206
L

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Ref.: COTAÇÃO EMERGENCIAL

G&T COZINHA INDUSTRIAL LTDA, inscrita sob CNPJ nº 10.705.738/0001-08, com sede na Avenida Iporanga, 221, Quadra A2A, Lote 28, Box 05, Eden, Sorocaba - SP, por sua representante legal, **APRESENTA** a seguir a cotação de preços;

PROPOSTA						
SERVIÇOS	TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIO/DIA	DIAS NO MÊS	TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIO/ MÊS	VALOR UNITÁRIO DE CARDÁPIO	TOTAL MÊS	TOTAL GERAL 6 MESES
Desjejum	3.800	20	76.000	R\$ 1,42	R\$ 107.920,00	R\$ 647.520,00
Merenda Matutina/Vesp/Noturna	7.500	20	150.000	R\$ 2,31	R\$ 346.500,00	R\$ 2.079.000,00
Merenda EMEI	1.900	20	38.000	R\$ 2,02	R\$ 76.760,00	R\$ 460.560,00
Lanche Proteico Manhã e Tarde	3.500	20	70.000	R\$ 2,10	R\$ 147.000,00	R\$ 882.000,00
VALOR TOTAL					R\$ 678.180,00	R\$ 4.069.080,00

- VALOR TOTAL MENSAL R\$ 678.180,00 (Seiscentos e setenta e oito mil, cento e oitenta reais)

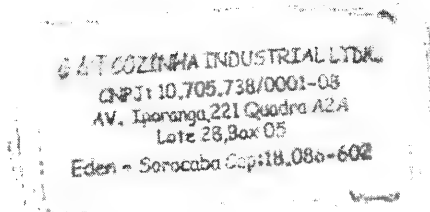
- VALOR TOTAL GERAL PARA 6 MESES R\$ 4.069.080,00 (Quatro milhões e sessenta e nove mil e oitenta reais)

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Propomos executar sob integral responsabilidade, os serviços objeto desta proposta, de acordo com os prazos e especificações constantes no Termo de Referência, estando inclusos no valor acima proposto todos os encargos operacionais e tributos devidos.

Sorocaba, 27 de julho de 2017.

G&T Cozinha Industrial Ltda
Érika Eloise Viotto
Procuradora
RG n.º 30.625.308-2
CPF n.º 283.302.208-50





127
L.


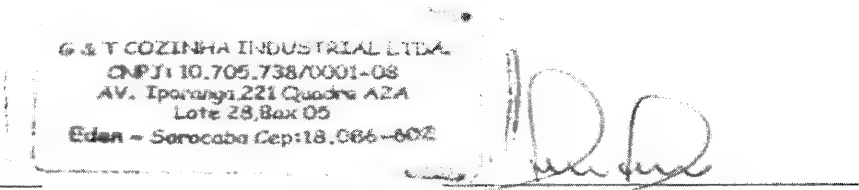
PROPOSTA COMERCIAL

Fornecedor: G&T COZINHA INDUSTRIAL LTDA		<input type="checkbox"/> ENTREGA <input type="checkbox"/> RETIRA
CNPJ: 10.705.738/0001-08	CEP: 18.0860-602	
Fone / Fax: (11) 4118-1818		
E-mail: licitacao@grupoanga.com.br		
Endereço: Iporanga, 221, Eden, Sorocaba - SP	Nº.: Quadra A2A, Lote 28, Box 05	
Cidade: Sorocaba	UF: SP	
Nota Fiscal de: Nota Fiscal Eletrônica: Sim (x) Não ()		
Consumo/ Venda (x) Serviço ()		
Faturamento mínimo:		

Item	Quant	Unid.	Descrição do Produto	Valor Unit.	Valor Total
01	001	Serv.	Contratação de empresa para preparo e distribuição da merenda escolar, pelo período de 180 dias, conforme memorial descritivo anexo.	R\$ 678.180,00	R\$ 4.069.080,00

Total do Orçamento: R\$ 4.069.080,00

Validade da Proposta: 60 dias
Prazo de Entrega: a combinar
Condição de Pagamento: a combinar

Carimbo, Nome e Assinatura (CAMPO OBRIGATÓRIO)	
 Nome Completo	 Assinatura
Contato: Letícia Collini Moraes Setor de Compras e Licitações Fone: (11) 4784-8562/ Fax: (11) 4712-4024 ou 4712-9810 E-mail: lcmoraes@saoroque.sp.gov.br	

126
L

De: Mauro <mauro.carrara@sha.com.br>
Enviado em: quinta-feira, 27 de julho de 2017 10:25
Para: lcmoraes@saoroque.sp.gov.br
Assunto: ENC: COTAÇÃO
Anexos: PROPOSTA EMERGENCIAL SÃO ROQUE 2017.pdf

Segue

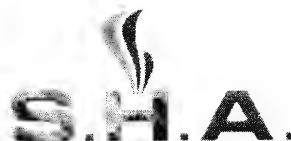


Mauro Carrara
Diretor Comercial
mauro.carrara@sha.com.br
www.sha.com.br
Tel. (12) 3023-5000

De: Mauro [mailto:mauro.carrara@sha.com.br]
Enviada em: quinta-feira, 27 de julho de 2017 10:11
Para: 'lcmoraes@saoroque.sp.gov.br'
Assunto: COTAÇÃO

Bom dia ! Segue em anexo, proposta de preços conforme memorial descritivo .
Quaisquer dúvidas, estamos à disposição.

Sds



Mauro Carrara
Diretor Comercial
mauro.carrara@sha.com.br
www.sha.com.br
Tel. (12) 3023-5000



PREFEITURA DA ESTANCIA TURISTICA DE SAO ROQUE
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
 Divisão de Compras e Licitações

129
L.


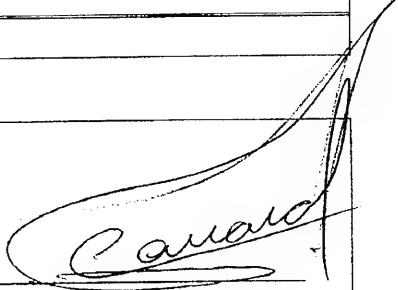
PROPOSTA COMERCIAL

Fornecedor: SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA		<input type="checkbox"/> ENTREGA <input type="checkbox"/> RETIRA
CNPJ: 61.980.272/0001-90	CEP: 12.325-000	
Fone / Fax: (12)3023-5021 / 3023-5001		
E-mail: mauro.carrara@sha.com.br		
Endereço: Av. Lucas Nogueira Garcez	Nº 2600	
Cidade: Jacareí	UF:SP	
Nota Fiscal Eletrônica: Sim (X) Não ()	Nota Fiscal de: Consumo/ Venda (X) Serviço ()	
Faturamento mínimo: R\$		

Item	Quant.	Unid.	Descrição do Produto	Valor Unit.	Valor Total
01	001	Serv.	Contratação de empresa para preparo e distribuição da merenda escolar, pelo período de 180 dias, conforme memorial descritivo anexo.	5.776.936,80	5.776.936,80

Total do Orçamento: R\$5.776.936,80

Validade da Proposta: 60 DIAS
Prazo de Entrega: IMEDIATO
Condição de Pagamento: 30 DIAS APÓS FATURAMENTO

Carimbo, Nome e Assinatura	 S.H.A. COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA AV. LUCAS NOGUEIRA GARCÉS, 2600 NOVA JACAREÍ - CEP 12.325-000 JACAREÍ - SP	 Assinatura Mauro José Carrara RG: 13.029.502-4 CPF: 093.694.108-13
MAURO JOSE CARRARA Nome Completo		

Contato: Letícia Collini Moraes Setor de Compras e Licitações Fone: (11) 4784-8562/Fax: (11) 4712-4024 ou 4712-9810 E-mail: lcmoraes@saoroque.sp.gov.br

Protocolo ICMS 42/09, atualizado pelo protocolo ICMS 85/10: Cláusula segunda Ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações: 1 - destinadas à Administração Pública direta ou indireta, inclusive empresa pública e sociedade de economia mista, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

Rua São Paulo, 966 - Bairro Taboão - Cep: 18135-125 - São Roque - SP
Fone: (11) 4784-8532 - Fax: (11) 4712-9810 - 4712-4024

Letícia Moraes Collini - Compras

De:
Enviado em:
Para:
Assunto:
Anexos:

Simone <operacoes@rcnutryalimentacao.com.br>
quinta-feira, 27 de julho de 2017 12:02
lcmoraes@saoroque.sp.gov.br
RES: Solicitação de orçamento - Urgente
Proposta.pdf

Bom dia

Segue orçamento conforme solicitado.

Grata
Simone

De: Letícia Moraes Collini - Compras [mailto:lcmoraes@saoroque.sp.gov.br]
Enviada em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:47
Para: operacoes@rcnutryalimentacao.com.br
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se de divulgar, copiar, distribuir, examinar ou de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

por AVG - www.avgbrasil.com.br

Versão: 2016.0.7161 / Banco de dados de vírus: 4779/14736 - Data de Lançamento: 07/25/17

Nenhum
vírus
encontrad
nessa
mensagem
Verificac



131
L.

PROPOSTA COMERCIAL

PREFEITURA DA ESTANCIA TURISTICA DE SÃO ROQUE

DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES / ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EMPRESA : RC Nutry Alimentação LTDA – EPP

CNPJ: 11.164.874/0001-09 I.E : 148.798.704.114

Endereço : Avenida Queiroz Filho, 1700, Torre D, Sala 212 , Vila Hamburguesa – SP

CEP: 05319-000 Tel / Fax : 011 3644-3180

Email: operacoes@rcnutryalimentacao.com.br

Representante Legal da Empresa: José Carlos Geraldo

CPF: 880.172.498-53

Nota Fiscal Eletrônica : Sim (x) Não ()

Nota Fiscal de : Consumo/Venda (x) Serviço ()

OBJETO: Contratação de empresa para preparo e distribuição da merenda escolar, pelo período de 180 dias, conforme memorial descritivo anexo.

RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA. – EPP
CNPJ 11.164.874/0001-09
Av. Queiroz Filho, 1700 – Torre D – Sala 212
CEP 05319-000 – Vila Hamburguesa – SP
Fone (11) 3644-3180

132
L.



Descrição	Serviços	Qtde/ dia	Preço Unitário	Preço total mês 20 dias
Cardapio A (Desjejum)	Desjejum	3800	R\$ 2,43	R\$ 184.680,00
Cardapio B (merenda M/V/N)	Merenda	7500	R\$ 3,61	R\$ 541.500,00
Cardapio C (Merenda EMEI)	Merenda EMEI	1900	R\$ 2,74	R\$ 104.120,00
Cardapio D (Lanche)	Lanche	3500	R\$ 3,27	R\$ 228.900,00
GLOBAL MENSAL				R\$ 1.059.200,00

Total 6 meses: R\$ 6.355.200,00

Validade da Proposta : 60 (sessenta) dias

Prazo de Entrega : imediato

Condição de Pagamento: 30 (trinta) dias

São Paulo, 27 de julho de 2017.

Simone Pardini

Simone Pardini

RG: 23.757.278-3

CPF 185.572.988-11

11.164.874/0001-09

RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA-EPP

Av. Queiroz Filho, 1700 - Torre D - Sala 212

Vila Hamburguesa - CEP 05319-000

SÃO PAULO - SP

RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA. - EPP

CNPJ 11.164.874/0001-09

Av. Queiroz Filho, 1700 - Torre D - Sala 212

CEP 05319-000 - Vila Hamburguesa - SP

Fone (11) 3644-3180

Leticia Moraes Collini - Compras

133
L.

De: Aroma Alimentação | Comercial | Cristina Santos
<comercial@aromaalimentacao.com.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 11:28
Para: lcmoraes@saoroque.sp.gov.br
Assunto: RES: Solicitação de orçamento - Urgente

Leticia:

A Aroma Alimentação antecipadamente agradece seu contato e interesse em nossa empresa.

Informamos no entanto, que após análise acurada do escopo enviado, deixaremos de atendê-los, pois esse foco está em indústrias do setor privado.

Desejamos sucesso na busca de sua nova parceria.

Atenciosamente



CRISTINA SANTOS
Gestora de Negócios

Tel: 55 11 4343-7866
Cel: 55 11 9 9821-1589

Av. Robert Kennedy, 1866
São Bernardo do Campo - SP | 09860-122

aromaalimentacao.com.br

De: Leticia Moraes Collini - Compras [mailto:lcmoraes@saoroque.sp.gov.br]
Enviada em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:50
Para: sac@aromaalimentacao.com.br
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,

Leticia Moraes Collini - Compras

53A
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:48
Para: 'campinas@massimaalimentacao.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Controle:

Destinatário

Ler

'campinas@massimaalimentacao.com.br'

Gardenia - Massima

Lida: 26/07/2017 10:08

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **27/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se de divulgar, copiar, distribuir, examinar ou de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

135
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:50
Para: 'nutri.vida@ig.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

136
L.

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:50
Para: 'sac@aromaalimentacao.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Controle:	Destinatário	Ler
	'sac@aromaalimentacao.com.br'	
	Fernando Aroma Alimentação	Lida: 26/07/2017 10:10

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:53
Para: 'silvana@grupoanga.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

138
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:53
Para: 'andrens.pedroso@cscgp.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:53
Para: 'renato@sha.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

KVO
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'contato@nutriellos.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

MS
P.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'nutrical@nutrical.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

342
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'contato@nutrifastalimentacao.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

143
L.

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'contato@conseralimentos.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'papinhas@papinhas.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

145
2.

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'contato@conalimentosjr.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

146
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 09:57
Para: 'contato@apetece.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Controle:

Destinatário	Ler
'contato@apetece.com.br'	
Sabrina Aureliano - Apetece	Lida: 26/07/2017 10:48

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

147
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 10:07
Para: 'licitacoes.licita@denadai.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562



ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Letícia Moraes Collini - Compras

148
L.

De: Letícia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 10:07
Para: 'everton.andrade@jjempresas.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Controle:	Destinatário	Ler
	'everton.andrade@jjempresas.com.br'	Lida: 26/07/2017 10:38

Bom dia,
Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.
Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.
Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Letícia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

149
2

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 10:07
Para: 'licitacao@litucera.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o **dia 27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório

Departamento de Compras e Licitações

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br

Leticia Moraes Collini - Compras

150
L.

De: Leticia Moraes Collini - Compras <lcmoraes@saoroque.sp.gov.br>
Enviado em: quarta-feira, 26 de julho de 2017 10:07
Para: 'comercial@realfood.com.br'
Assunto: Solicitação de orçamento - Urgente
Anexos: Pedido de Orçamento - Merenda Escolar.doc; Memorial Descritivo.pdf

Bom dia,

Encaminho pedido de orçamento para contratação em caráter emergencial de preparo e distribuição de alimentação escolar.

Solicito retorno deste até o dia **27/07/2017 às 12:00 horas**, tendo em vista que o início dos serviços ocorrerá em **31/07/2017**.

Segue anexo o pedido de orçamento e memorial descritivo com a descrição dos serviços e quantidade dos cardápios a serem servidos.

Att,



PREFEITURA DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

SÃO ROQUE
www.saoroque.sp.gov.br

Leticia Collini Moraes

Auxiliar de Escritório
Departamento de Compras e Licitações
Prefeitura da Estância Turística de São Roque
www.saoroque.sp.gov.br (11) 4784-8562

ANTES DE IMPRIMIR, PENSE NO MEIO AMBIENTE. Aviso Legal: Esta mensagem da Prefeitura da Estância Turística de São Roque, incluindo seus anexos, é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é dirigida, podendo conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação, por ser ilegal, sujeitando o infrator as penas da lei. Os e-mails desta Prefeitura tem seu uso limitado exclusivamente para o trabalho, caso você receba algum e-mail que infrinja essa determinação favor encaminhá-lo para informatica@saoroque.sp.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA
(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 10.705.738/0001-08
Certidão nº: 134387791/2017
Expedição: 27/07/2017, às 16:58:54
Validade: 22/01/2018 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **10.705.738/0001-08**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 10705738/0001-08
Razão Social: G E T COZINHA INDUSTRIAL LTDA
Nome Fantasia: SPECIALE ALIMENTECAO E SERVICOS
Endereço: AV IPORANGA 221 QUADRA A2A; LOTE 28 / EDEN / SOROCABA / SP / 18086-602

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 19/07/2017 a 17/08/2017

Certificação Número: 2017071903113167837507

Informação obtida em 27/07/2017, às 16:56:36.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

153
2

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA
CNPJ: 10.705.738/0001-08

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), com a exigibilidade suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://www.receita.fazenda.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.fazenda.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014.

Emitida às 14:26:19 do dia 22/04/2017 <hora e data de Brasília>.

Válida até 19/10/2017.

Código de controle da certidão: **8E6E.3F1C.83DC.198C**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

[Nova Consulta](#)



Preparar página
para impressão

Prefeitura da Estância Turística de São Roque

Contratação de empresa para preparo e distribuição da Merenda Escolar

Item	Qty	Unid.	Descrição:	FORNECEDOR					
				G & T COZINHA INDUSTRIAL		SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS		RC NUTRY ALIMENTAÇÃO	
				Preço Unit.	Preço Total	Preço Unit.	Preço Total	Preço Unit.	Preço Total
1	6	Serviço	Contratação de empresa para preparo e distribuição da Merenda Escolar, pelo período de 180 dias.	R\$ 678.180,00	R\$ 4.069.080,00	R\$ 962.822,80	R\$ 5.776.936,80	R\$ 1.059.200,00	R\$ 6.355.200,00

Leticia Collini Moraes
Leticia Collini de Moraes
D.A. - Serviço de Compras

27/07/17

154
L.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

**“ESTÂNCIA TURÍSTICA”
ESTADO DE SÃO PAULO**

Ao Departamento de Administração

Assunto: Contratação de empresa para preparo e fornecimento de merenda escolar

O Departamento de Educação em 25/07/2017, através do seu Diretor, José Weber Freire Machado e da Chefe de Divisão de Alimentação, Sra. Tereza Cristina Merguizo, protocolou no serviço de compras pedido de contratação emergencial de empresa para preparo e distribuição de merenda escolar.

Assim, diante da solicitação, o serviço de compras instruiu o processo e deu início aos pedidos de orçamentos.

Das 17 (dezessete) empresas para as quais foram encaminhados os pedidos de orçamento, 3 (três) se manifestaram.

Considerando que a G&T Cozinha Industrial Ltda ofertou o menor preço, foi juntado ao processo a prova de regularidade com Fazenda Federal, Estadual, FGTS e Débitos Trabalhistas, as quais encontram-se regulares e validas.

Diante do exposto, foi elaborada a minuta de contrato que se encontra encartada no processo,



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE
“ESTÂNCIA TURÍSTICA”
ESTADO DE SÃO PAULO

Assim, envio o processo para seu conhecimento e posterior encaminhamento à Assessoria Jurídica para análise e emissão de parecer quanto a legalidade de efetuar a contratação por dispensa de licitação.

São Roque, 28 de julho de 2017.

Débora Freitas Vieira Simões
Chefe de Divisão de Materiais



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

TERMO DE CONTRATO
CONTRATO N.º 000/2017
DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 000/2017

Pelo presente instrumento, as partes a seguir nomeadas e ao final assinadas, sendo, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 70.946.009/0001-75, com sede na Rua São Paulo, n.º 966, bairro Taboão, São Roque - SP, representado neste ato por seu Prefeito, Sr. Cláudio José de Góes, doravante designado simplesmente CONTRATANTE; e, de outro lado, _____, CNPJ sob o n.º _____, com sede a _____, na cidade de _____, representada neste ato por seu representante legal o (a) Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade n.º _____ e inscrita no CPF n.º _____, doravante designada simplesmente CONTRATADA; por este instrumento têm entre si ajustado o presente contrato de prestação de serviços, **firmado com fulcro na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993**, e suas alterações posteriores; bem como pela legislação superveniente, subsidiária e/ou complementar, e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Este contrato versa sobre a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar**, conforme quantidades e especificações pormenorizadas constantes no memorial descritivo e regras contidas na **Dispensa de Licitação n.º 000/2017**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME JURÍDICO DO CONTRATO

2.1 - Este CONTRATO regula-se pelas suas disposições e por preceitos de Direito Público, aplicando, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado, sendo que seu regime jurídico confere ao CONTRATANTE, conforme o caso, as prerrogativas de:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

158
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bossa por Natavega"

2.1.1 – Sem prejuízo do disposto no Artigo 65 da Lei 8.666/93, alterá-lo, unilateralmente e na forma da lei, para melhor adequação às finalidades de interesse público, assegurando o seu equilíbrio econômico-financeiro e os demais direitos da CONTRATADA;

2.1.2 – Rescindi-los, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 da Lei Federal n. 8666/1993;

2.1.3 – Fiscalizar sua execução;

2.1.4 – Aplicar sanções previstas em lei ou neste instrumento, em razão de sua inexecução parcial ou total;

2.1.5 – Anular ou revogar o procedimento nos termos da legislação de regência e utilizar-se das demais prerrogativas permitidas em lei.

2.1.6 – Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR, PRAZO DE PAGAMENTO E INÍCIO DOS SERVIÇOS

3.1 – Dá-se a este Contrato o valor total de R\$ _____
(três milhões trezentos e noventa e sete mil seiscentos e trinta e seis reais e oitenta centavos), sendo:

Cardápio	Quantidade	Valor Unitário
A – Desjejum (Emei Regular / Emei Integral)	3.800	-
B – Merenda matutina / vespertina / noturna (Emefs / Emef / Integral)	7.500	-
C – Merenda Emei (Emei Regular)	1.900	-
D – Lanche protético manha e tarde. (Emef Integral / Emei Integral)	3.025 0	-



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

159
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Boa da por Natureza"

3.1.1 – As despesas desta contratação serão por conta do orçamento vigente: (ficha 871 - Qse) 04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000 - e (ficha 872 – Recursos Próprios) 04.05.3.3.90.39.12.306.0019.01.11.0000 – Outros Serviços de Terceiros – Divisão de Alimentação Escolar – **Empenho n.º 000/2017.**

3.2 – A Prefeitura efetuará o pagamento em até 20 (vinte) dias, mediante apresentação Nota Fiscal ou nota fiscal eletrônica (Protocolo ICMS 42 de 03.07.2009), se for o caso e devidamente conferida pelo setor requisitante.

3.3 – As notas Fiscais deverão ser encaminhadas à Divisão de Alimentação Escolar, até o segundo dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.

3.4 - Deverá vir acompanhado da Nota Fiscal o relatório contendo a descrição e quantidade de refeições servidas diariamente em cada unidade escolar. O relatório deverá estar devidamente vistado pelo Diretor ou responsável de cada Unidade Escolar *e pelos gestores do contrato designados por certidão.*

3.5 - Deverá constar no Documento Fiscal o nº do processo / empenho / Autorização de Fornecimento, bem como banco, agência e número da conta corrente.

3.7 -> Incluir que deverá acompanhar a nota fiscal o relatório de empenhos e o comprovante de pagamento de juros e multas.

3.6 – Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado apenas após a apresentação dos documentos corrigidos.

3.7 – Os preços contratuais constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução dos serviços, incluída todas as despesas diretas ou indiretas, tais como aquelas relativas aos pagamentos dos encargos trabalhistas, tributários, previdenciários, fundiários, salários, securitários, despesas fiscais e comerciais, e demais resultantes da execução do contrato.

3.8 - Não será permitido nenhum tipo de pagamento antecipado.

3.9 - A licitante terá direito à atualização financeira dos valores não pagos após prazo estabelecido no item 3.2 até a data do efetivo pagamento, os quais serão corrigidos pela variação da IPCA, bem como, penalização no valor de 0,5 %

pagamento
de
juros
e
multas
mensais
ou
anuais.
(FUTS
&
INSS)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

100
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

(zero virgula cinco por cento) sobre a parcela devida. A Prefeitura não fará antecipação de pagamentos, mas poderá compensar eventuais valores devidos à Contratada, com créditos que eventualmente a municipalidade venha a ter, exclusivamente no montante dos valores apurados.

CLÁUSULA QUARTA – INÍCIO DOS SERVIÇOS E VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1 – Os serviços aprovados/ratificados deverão ser iniciados, por conta e risco da contratada, impreterivelmente no dia 01/08/2017, nos locais previamente determinados pela Prefeitura.

4.2 – Este contrato tem como prazo de vigência xx dias letivos, que compreendem os meses de agosto, setembro, outubro, novembro, dezembro e janeiro. Podendo ser prorrogado, a critério exclusivo da Prefeitura, até o limite de no máximo 180 (cento e oitenta) dias, na forma do artigo 24, IV, da Lei 8.666/93 com suas alterações. A contratação, inclusive quanto as prorrogações, está sujeita a condição resolutiva consubstanciada na existência de recursos orçamentários em lei.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA E FISCALIZAÇÃO

5.1 – As obrigações da CONTRATADA, deverão obedecer ao Memorial Descritivo, parte constante deste contrato, aqui denominada **Anexo I**.

5.2 - As obrigações da CONTRATANTE consistem em:

a) Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo as unidades educacionais;

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

c) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente memorial descritivo;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

103
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

d) Na hipótese do local de preparo e distribuição da merenda, se as unidades educacionais não apresentarem as condições exigidas pelas normas sanitárias, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações;

e) Durante a execução do contrato havendo demissões dos empregados contratados, é de inteira responsabilidade da contratada a reposição dos mesmos no seu quadro de pessoal sem que isso implique em nenhum realinhamento de preços;

5.2.1 – Da fiscalização

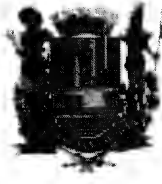
a) A Prefeitura, por meio da Divisão de Alimentação Escolar do Departamento de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

b) No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;

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

d) Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente memorial descritivo;

e) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente memorial descritivo e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

162
L

"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

f) A fiscalização por parte da Prefeitura não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

g) Administração poderá se recusar a receber os serviços licitados, caso estes estejam em desacordo com a proposta oferecida, circunstância que caracterizará a mora da contratada.

CLÁUSULA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES E REAJUSTES

6.1 – Quaisquer alterações nas especificações, prazos ou normas gerais dos serviços que venham a ser necessárias durante a vigência deste contrato, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, deverão ser efetuadas por TERMO ADITIVO que integrarão o presente Contrato para todos os fins e efeitos de direito.

6.2 – Os acréscimos e as supressões que se fizerem necessários deverão obedecer aos limites previstos no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666/93, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

6.3 - Não será permitido reajuste de preços dos serviços objeto deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 - Caberão as seguintes penalidades:

7.2 - O empresa que desistir de sua proposta inicial, a empresa que se recusar a entregar o objeto, ou não cumprir as exigências deste contrato, estará sujeita, isolada ou cumulativamente, às seguintes penalidades:

a) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura da Estância Turística de São Roque, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

b) Multa equivalente de até 10% (dez por cento) do valor ofertado.

7.3 – Multas, que serão graduadas, em cada caso, de acordo com a gravidade da infração, observados os seguintes limites:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

163
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bemda por Naturoza"

7.3.1 - Multa de 01 (uma) UFM por dia de atraso na entrega do objeto, limitadas a 20% do valor total da nota de empenho.

7.3.2 - Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta em caso de recusa ou atraso em assinar o contrato.

7.3.3 - Multa por inexecução parcial da obrigação: 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho.

7.3.4 - Multa por inexecução total da obrigação: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho.

7.4 – O atraso ou o descumprimento das obrigações contratuais assumidas permitirão ainda a aplicação das seguintes sanções pela CONTRATANTE:

7.4.1 - Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

7.5 - As sanções do artigo 86 e 87 da Lei 8.666/93, no que couber:

7.5.1 - Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Prefeitura da Estância Turística de São Roque.

7.5.2 – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 05 (cinco) anos.

7.5.3 - As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

7.6 - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

7.7 - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas também àqueles que:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

JGA
L.

"São Roque – a Terra da Vinha e Bonita por Natureza"

7.7.1 - Retardarem a execução do objeto;

7.7.2 - Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;

7.7.3 - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

7.7.4 – Apresentarem documentos, declarações ou atestados falsificados, adulterados ou forjados com a finalidade de atribuir à licitante capacidade de participação ou execução do objeto da licitação.

7.8 - A critério da Administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega dos bens for devidamente justificado pela firma e aceito pela adquirente, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

7.9 - As multas poderão ser descontadas dos pagamentos a serem feitos à licitante vencedora.

7.10 - As multas não impedirão a rescisão unilateral, nem prejudicarão a aplicação do disposto nos artigos 81, 86 e 87 da Lei 8.666/93 e alterações.

7.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações, cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafos 2º e 3º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

7.12. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

CLÁUSULA OITAVA – VINCULAÇÃO AO MEMORIAL DESCRITIVO E À PROPOSTA

8.1 - Vincula-se a este Contrato o Memorial Descritivo constante na **Dispensa de Licitação n. 000/2017**, juntamente com a proposta ofertada pela CONTRADADA.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

105
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

CLÁUSULA NONA - FORO DE ELEIÇÃO

9.1 - As PARTES elegem, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, o Foro da Comarca de São Roque, Estado de São Paulo, para qualquer ação ou medida judicial originada ou referente a este contrato.

E por terem assim ajustado, as PARTES assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surta seus jurídicos e legais efeitos, na presença das testemunhas abaixo.

Mairinque (SP), xx de xxxx de 2017.

Claudio José de Góes
Prefeito

José Weber Freire Macedo
Diretor do Departamento de Educação

Contratada

TESTEMUNHAS:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

106
L.

"São Roque – a Terra do Vinho e Bomita por Natunoga"

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

CONTRATADO: xxxxxxxxxxxxxxxxx

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 000/2017 – Dispensa de Licitação 000/2017

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o art. 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

São Roque, xx de xxxx de 2017.

CONTRATANTE:

Nome e cargo: Claudio José de Góes - Prefeito

e-mail institucional: gabinete@saoroque.sp.gov.br

E-mail pessoal: claudio@vinicolagoes.com.br

Assinatura:

CONTRATADA:

Nome e cargo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Assinatura: _____



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

107
L.

À


Assessoria Jurídica

Assunto: Contratação de empresa para preparo e fornecimento de merenda escolar

Encaminho o processo em questão para análise e parecer desta assessoria, quanto a legalidade de efetuar a contratação por dispensa de licitação.

São Roque, 28 de julho de 2017.

Sandra Elisa Scopel Carlini
Diretora do Departamento de Administração

	PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE <i>"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"</i> DEPARTAMENTO JURÍDICO Folha de Informações e Despacho	Processo nº 27/2017
		Folhas nº Rubrica:

À Senhora Sandra Elisa Scopel Carlini

DD. Diretora do Departamento de Compras

Ref. Dispensa de Licitação nº 68/2017

Vistos.

Trata-se de dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, inciso IV, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

Como se infere dos autos, é necessária a contratação de particular para a complementação dos serviços de merenda escolar, ante a incapacidade do Município em arcar 100% com a gestão, consoante memorando do Departamento de Educação.

Acrescento aos argumentos expendidos pela pasta, que a empresa que fornecia os gêneros alimentícios no passado era a Agrocomercial da Vargem LTDA. Referida pessoa jurídica foi denunciada pelo Conselho de Alimentação Escolar do Município de São Roque ao Ministério Público Federal, pela suposta existência de "jogo de planilha" no contrato administrativo, licitado por meio de lotes, cujos itens individualizados, chegavam a custar até 442% de um preço médio de mercado.


Foi instaurado procedimento junto ao MPF (Representação nº 1.34.016.000011/2016-52) e ao Tribunal de Contas da União (TC – 016.118/2017) para apurar as ilegalidades apontadas.

Portanto, considerando as premissas trazidas pelo Departamento de Educação, aliados aos fatos por mim discorridos, **entendo que a motivação é suficiente para justificar o pedido, não supondo existir, salvo melhor juízo, a famigerada efígie da emergência fabricada.**

Na impossibilidade de se proceder ao regular processo licitatório, a alternativa legal é a contratação do serviço essencial com fulcro no art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666 de 1993.

Impende ressaltar, como já aludido acima, que não se trata de emergência fabricada, como conceitua doutrina e jurisprudência, situação



	<p align="center">PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE</p> <p align="center"><i>"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"</i></p> <p align="center">DEPARTAMENTO JURÍDICO</p> <p align="center">Folha de Informações e Despacho</p>	Processo n°
		27/2017
		Folhas n°
		Rubrica:

na qual a Administração, por desídia ou intenção deliberada do agente público, não adota providências cabíveis para a realização de procedimento licitatório com a devida antecedência, gerando a extrema necessidade para a contratação.

Por outra vertente, a Administração Pública não se inicia ou se encerra com o término da gestão de determinado prefeito. Ao contrário, é contínua, não se interrompendo com o mandato de seus dirigentes. Mas algumas providências ou cautelas não observadas pelo antigo gestor nas licitações anteriormente realizadas não podem atrair qualquer responsabilidade ao atual administrador que se encontra com a situação de emergência em mãos e deve resolvê-la de imediato.

Assim, ao vislumbrar situação de emergência real, deve agir o agente político sob pena de ser responsabilizado pela sua omissão.

A emergência é real, pois a situação é excepcional (licitação obstada por duas vezes pelo E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, sendo que o atual continua suspensa), com iminência de dano (risco de descontinuar a merenda aos alunos da rede básica de ensino), nexos de pertinência (a execução dos serviços é necessária para prosseguir com o Programa de Alimentação Escolar) e urgência no atendimento (se eu iniciar os trabalhos resolvo a celeuma).

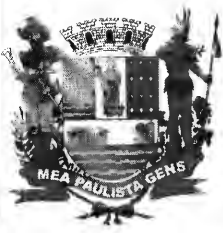
O procedimento a ser adotado no caso de contratação emergencial, no escólio do Mestre Marçal Justen Filho¹:

“Definirá um objeto a ser contratado, inclusive adotando providências acerca da elaboração de projetos, apuração de contabilidade entre a contratação e as previsões orçamentárias. Tudo isso estará documentado em procedimento administrativo, externando-se em documentação constante dos respectivos autos.

A diferença residirá em que, no momento de definir fórmulas para contratação, a Administração constatará a inaplicabilidade das regras acerca da licitação. Assim, ao invés de elaborar o ato convocatório da licitação e instaurar a fase externa apropriada, a atividade administrativa interna desembocará na contratação

¹ JUSTEN FILHO, Marçal. *Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos*. 13ª ed. 2009. São Paulo: Dialética.p. 283.



	<p align="center">PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE</p> <p align="center"><i>"São Roque – a Terra do Vinho e Bonita por Natureza"</i></p> <p align="center">DEPARTAMENTO JURÍDICO</p> <p align="center">Folha de Informações e Despacho</p>	Processo nº
		27/2017
		Folhas nº
		Rubrica:

direta. Ainda assim, não se admitirá que a Administração simplesmente contrate, sem observância de outras formalidades. Definindo o cabimento da contratação direta, a Administração deverá pesquisar a melhor solução, tendo em vista os princípios da isonomia, da supremacia e da indisponibilidade dos valores atribuídos à tutela estatal".

Assevero que deverá ser observada para a contratação: caracterização da situação emergencial (já consta nos autos - memorando do Departamento de Educação); razão de escolha do fornecedor ou executante e justificativa de preços (pesquisa de preços no mercado, por meio de no mínimo 3 orçamentos – que também já está colacionado no expediente administrativo).

Quanto à documentação necessária, são obrigatórias, por força da Constituição Federal, art. 195, § 3º, e do art. 2º da Lei Federal nº 9.012 de 1995, a apresentação dos competentes documentos que comprovam a regularidade perante o INSS e FGTS, respectivamente, caso o contratado seja uma pessoa jurídica.

As demais poderão ser dispensadas, lembrando que em cada caso concreto deverá ser verificado a necessidade de se utilizar os documentos de habilitação previstos no art. 27, da Lei nº 8.666 de 1993. Assevero que no caso concreto, os documentos de habilitação postos neste processo já são suficientes.

Já a minuta contratual, encontra-se em ordem, com algumas sugestões transcritas na minuta de fls. 157/165.

Concluindo, não vislumbro óbice jurídico à pretendida contratação.

Por derradeiro, deverão ser observados os ditames do art. 26, da Lei nº 8.666 de 1993, com a comunicação, dentro de 3 dias, à autoridade superior para ratificação e publicação na imprensa oficial no prazo de 5 dias, como condição de eficácia dos atos.

À vossa consideração.

São Roque (SP), 28 de julho de 2017.

JESSÉ ROMERO ALMEIDA

Diretor do Departamento Jurídico



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"

ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque: a Terra do Vinho, Bonita por Natureza"

Ao
Departamento de Administração

Ref: Dispensa de Licitação nº 016/2017 - contratação de empresa para serviços de preparo e fornecimento de merenda escolar

Considerando a manifestação do Diretor do Departamento de Educação e da Chefe de Divisão de Alimentação Escolar;

Considerando a manifestação do Departamento Jurídico;

Considerando os elementos que constam dos autos do processo;

Considerando o disposto no inciso IV, do art. 24 da Lei 8.666/93;

RESOLVO:

APROVAR e RATIFICAR os atos de contratação da empresa **G&T Cozinha Industrial Ltda**, pelo valor total de **R\$ 3.085.719,00 (três milhões, oitenta e cinco mil e setecentos e dezenove reais)**, nos termos do artigo 24, inciso IV, da Lei 8.666/93, com suas alterações.

Adotem-se as medidas estabelecidas pelo artigo 26 da Lei 8.666/93 e suas alterações e demais precauções legais.

São Roque, 28 de julho de 2017.

CLAUDIO JOSÉ DE GÓES

Prefeito



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

CNPJ nº 70.946.009/0001-75

RUA: SÃO PAULO, 966 - TABOÃO - SÃO ROQUE/SP

CEP: 18.135-125 | Telefone1: (11) 4784-8530 | Telefone2: (11) 4784-8531 | Fax: (11) 4712-4024

Solicitação de Compras

Solicitação: 2695/2017

Data: 31/07/2017

Unidade: 000061 - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo / Ano: /

Ficha: 872

Dotação: 04.05.3.3.90.39.12.306.0019.01.110000

Elemento de Despesa: 39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Subelemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

Fonte de Recurso: 1

Elaborado por: DFSIMOES

Solicitante: 16693 - JOSE WEBER FREIRE MACEDO

Prazo de Entrega/Execução: PARCELADO

Justificativa: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

Item	Qtd.	Unid. de Medida	Cód. Material	Material	Valor Material
1	1	DIÁRIA	90.114.1	PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E	755.855,30


DEBORA FREITAS V SIMOES


JOSE WEBER FREIRE MACEDO



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-125 SÃO ROQUE - SP

Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ 70.946.009/0001-75

NOTA DE RESERVA

Número: 2401/2017

Órgão: 4 - Departamento de Educação

Unidade: 291 - Merenda Escolar

Histórico:

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

Processo nº: /
Função: 12 - EDUCAÇÃO
Subfunção: 306 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Fonte de Recurso: 1 - TESOURO
Dotação: 04.05.3.3.90.39.12.306.0019.01.110000
Número da Ficha: 872
Modalidade de Licitação:
Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Sub-Elemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Valor da Reserva: 755855.3

Operador: DFSIMOES

São Roque, 31 Julho 2017



DEBORA FREITAS V SIMOES

Comprador(a)



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-120 SÃO ROQUE - SP

Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ 70.946.009/0001-75

SOLICITAÇÃO DE EMPENHO

Pedido: 4114/2017 Processo: 2195/2017 Modalidade: Dispensa (ART. 24 LEI 8666/93)
 Contrato: / Forma de Pag.: ATÉ 20 DIAS Pagamento: 20 DIAS Prazo de Entrega: PARCELADA

I - EMPRESA AUTORIZADA

Empresa: 103446 - G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA CNPJ: 10.705.738/0001-08 NIT:

E-mail:
 Endereço: - AVENIDA IPORANGA N 221 Bairro: EDEN Cidade: SÃO ROQUE/BA UF: SP CEP: 18.086-602

II - AUTORIZAÇÃO

Órgão Solicitante	Ficha	Dotação	Atuação	Fonte de Recurso	Reserva
Merenda Escolar	872	4.053.3.90.39.12.306.0019.01.11000		1	2401/2017

Descrição da Dotação: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
 Objeto da Despesa: 39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
 Subelemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Fonte de Recurso:

TESOURO

III - OBJETO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

IV - HISTÓRICO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

V - ITENS

Item	Unid.	Material	Quantidade	R\$ Unitário	R\$ Total
1	DIÁRIA	90.114.1 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS	1	755.855,30	755.855,30

Marca:

Especificação: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E DISPENSAS DAS UNIDADES ESCOLARES.

São Roque, 31, Julho 2017

Total: R\$ 755.855,30

DEBORA FREITAS V SIMOES

Comprador

Sandra Elisa Scopel Carlini
 Diretora da Administração

Claudio José De Góes
 Prefeito Municipal

Chefe Serv. Técnico

Debora Freitas Vieira Simões
 Chefe de Divisão



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

CNPJ nº 70.946.009/0001-75

RUA: SÃO PAULO, 966 - TABOÃO - SÃO ROQUE/SP

CEP: 18.135-125 | Telefone1: (11) 4784-8530 | Telefone2: (11) 4784-8531 | Fax: (11) 4712-4024

Solicitação de Compras

Solicitação: 2694/2017

Data: 31/07/2017

Unidade: 000061 - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo / Ano: /

Ficha: 871

Dotação: 04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000

Elemento de Despesa: 39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Subelemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Fonte de Recurso: 5

Elaborado por: DFSIMOES

Solicitante: 16693 - JOSE WEBER FREIRE MACEDO

Prazo de Entrega/Execução: PARCELADO

Justificativa: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

Item	Qtd.	Unid. de Medida	Cód. Material	Material	Valor Material
1	1	DIÁRIA	90.114.1	PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E	2.329.863,70

DEBORA FREITAS V SIMOES

JOSE WEBER FREIRE MACEDO



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-125 SÃO ROQUE - SP
Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ 70.946.009/0001-75

NOTA DE RESERVA

Número: 2402/2017

Órgão: 4 - Departamento de Educação

Unidade: 293 - QSE - Quota Parte Salário Educação

Histórico:

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

Processo nº /
Função: 12 - EDUCAÇÃO
Subfunção: 306 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Fonte de Recurso: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS - VINCULADOS
Dotação: 04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000
Ítem da Ficha: 871
Modalidade de Licitação:
Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Sub-Elemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA
Valor da Reserva: 2329863.7

Operador: DFSIMOES

São Roque, 31 Julho 2017


DEBORA FREITAS V SIMOES

Comprador(a)



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-120 SÃO ROQUE - SP

Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ: 170.946.009/0001-75

SOLICITAÇÃO DE EMPENHO

Pedido: 4115/2017

Processo: 2196/2017

Modalidade: Dispensa (ART. 24 LEI 8666/93)

Contrato: /

Forma de Pg.: ATÉ 20 DIAS

Pagamento: 20 DIAS

Prazo de Entrega: PARCELADA

I - EMPRESA AUTORIZADA

Empresa: 103446 - G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA

CNPJ: 10.705.738/0001-08 NIT:

E-mail:

Endereço: - AVENIDA IPORANGA

Nº 221

Bairro: EDEN

Cidade: SÃO ROQUE

UF: SP

CEP: 18.086-602

II - AUTORIZAÇÃO

Órgão Solicitante

QSE - Quota Parte Salário Educação

Ficha

871

Dotação

04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000

Atuação

Fonte de

Recurso

5

Reserva

2402/2017

Descrição da Dotação: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Elemento da Despesa: 39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Subelemento: 99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Fonte de Recurso:

TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS - VINCULADOS

III - OBJETO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

IV - HISTÓRICO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

V - ITENS

Item	Unid.	Materia	Quantidade	R\$ Unitário	R\$ Total
1	DIÁRIA	90.114.1 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS	1	2.329.863,70	2.329.863,70

Marca:

Especificação: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E DISPENSAS DAS UNIDADES ESCOLARES.

São Roque, 31, Julho 2017

Total: R\$ 2.329.863,70

DEBORA FREITAS V SIMOES

Comprador

Sandra Elisa Scopei Carlini
Diretor(a) da Administração

Claudio José De Góes
Prefeito Municipal

Chefe Serv. Técnico

Debora Freitas Vieira Simões
Chefe de Divisão



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-125 SÃO ROQUE - SP

Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ 70.946.009/0001-75

Autorização de Fornecimento / Serviço

Número da AF: 4114/2017 Situação: Prioridade: PARCELADA Processo: 2195/2017
 Fornecedor: 103446 - G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA Contrato: /
 CNPJ/CPF: 10.705.738/0001-08
 E-mail:
 Endereço: AVENIDA IPORANGA Nº: 221 Bairro: EDEN
 Cidade: SOROCABA Cep: 18.086-602 Fone: (XX) - Fax:
 Comprador: DFSIMOES Elaborado por: DFSIMOES Solicitante: JOSE WEBER FREIRE MACEDO
 Responsável:
 Prazo de Entrega: PARCELADA Data de Emissão: 31/07/2017 Condição Pagto: 20 DIAS
 Local de Entrega: EXECUÇÃO DENTRO DOS LIMITES DO MUNICIPIO
 Perc. Desconto: Perc. IPI: Telefone: Garantia:
 Modalidade: Dispensa nº: 100009/2017 Início de Vigência: Início de Vigência:
 Orgão Solicitante 4 - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO Ficha: 872 Dotação: 04.05.3.3.90.39.12.306.0019.01.110000
 Descrição da Dotação: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
 Histórico da A.F.: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS
 Objeto: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

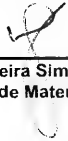
Material	Unid.	Qtd.	R\$ Unitário	R\$ Total	Data Emp.	Empenho
114.1PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E DISPENSAS	DIÁRIA	1	755.855,30	755.855,30	31/07/17 00:	3320

Unidade: 000061 - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Prz Garantia: Marca: RC: Solicitação: 2696/2017
 Especificação: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E

Complemento Adic.:

Valor Total R\$755855.3 SETECENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL E OITOCENTOS E CINQUENTA E CINCO REAIS E TRINTA CENTAVOS


 Débora Freitas Vieira Simões
 Chefe de Divisão de Materiais

 Fornecedor
 (Assinatura)

 Data da Assinatura

Documento: _____

Observações:

- Os materiais que não estiverem de acordo com esta autorização de fornecimento serão devolvidos.
- Colocar o número de processo, número da AF e o número do empenho na nota fiscal.
- Horário de recebimento: Almoxarifado Prefeitura das 8:30h às 16h30h, Almoxarifado Farmácia das 7:00h às 16h00h.
- Na emissão da Nota Fiscal a Empresa deverá encaminhar o arquivo XML e DANFE em formato pdf para o e-mail nfe@sroque.sp.gov.br
- O material deverá ser entregue juntamente com a Nota Fiscal eletrônica.



PREFEITURA DA ESTANCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

RUA: SÃO PAULO, 966 - Bairro TABOÃO - Cep: 18.135-125 SÃO ROQUE - SP

Fone: (11) 4784-8530 / 4784-8531 - Fax: (11) 4712-4024 - CNPJ 70.946.009/0001-75

Autorização de Fornecimento / Serviço

Número da AF: 4115/2017 **Situação:** **Prioridade:** PARCELADA **Processo:** 2196/2017
Fornecedor: 103446 - G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA **Contrato:** /
CNPJ/CPF: 10.705.738/0001-08
E-mail:
Endereço: AVENIDA IPORANGA **Nº:** 221 **Bairro:** EDEN
Cidade: SOROCABA **Cep:** 18.086-602 **Fone:** (XX) - **Fax:**
Comprador: DFSIMOES **Elaborado por:** DFSIMOES **Solicitante:** JOSE WEBER FREIRE MACEDO
Responsável:
Prazo de Entrega: PARCELADA **Data de Emissão:** 31/07/2017 **Condição Pagto:** 20 DIAS
Local de Entrega: EXECUÇÃO DENTRO DOS LIMITES DO MUNICIPIO
Perc. Desconto: **Perc. IPI:** **Telefone:** **Garantia:**
Modalidade: Dispensa nº: 100010/2017 **Início de Vigência:**
Orgão Solicitante: 4 - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO **Ficha:** 871 **Dotação:** 04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000
Descrição da Dotação: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Histórico da A.F.: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS
Objeto: DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 016/2017 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS

Material	Unid.	Qty.	R\$ Unitário	R\$ Total	Data Emp.	Empenho
----------	-------	------	--------------	-----------	-----------	---------

14.1 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E DISPENSAS	DIÁRIA	1	2.329.863,70	2.329.863,70	31/07/17 00:	3321
---	--------	---	--------------	--------------	--------------	------

Unidade: 000061 - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Prz Garantia: **Marca:** **RC:** **Solicitação:** 2697/2017
Especificação: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM OS PADRÕES NUTRICIONAIS, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA, DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DOS ALIMENTOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E

Complemento Adic.:

Valor Total R\$2329863.7 DOIS MILHOES E TREZENTOS E VINTE E NOVE MIL E OITOCENTOS E SESSENTA E TRES REAIS E SETENTA CENTAVOS

Débora Freitas Vieira Simões
Chefe de Divisão de Materiais

Fornecedor
(Assinatura)

Data da Assinatura

Documento:

Observações:

- Os materiais que não estiverem de acordo com esta autorização de fornecimento serão devolvidos.
- Colocar o número de processo, número da AF e o número do empenho na nota fiscal.
- Horário de recebimento: Almojarifado Prefeitura das 8:30h às 16h30h, Almojarifado Farmácia das 7:00h às 16h00h.
- Na emissão da Nota Fiscal a Empresa deverá encaminhar o arquivo XML e DANFE em formato pdf para o e-mail nfe@sroque.sp.gov.br
- O material deverá ser entregue juntamente com a Nota Fiscal eletrônica.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Vischo e Bonita por Natureza"

TERMO DE CONTRATO CONTRATO N.º 043/2017 DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 016/2017

Pelo presente instrumento, as partes a seguir nomeadas e ao final assinadas, sendo, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º. 70.946.009/0001-75, com sede na Rua São Paulo, n.º 966, bairro Taboão, São Roque - SP, representado neste ato por seu Prefeito, Sr. Cláudio José de Góes e pelo Diretor do Departamento de Educação o Sr. José Weber Freire Macedo, sob o RG n.º 816.657 e CPF n.º 709.310.898-91, doravante designado simplesmente CONTRATANTE; e, de outro lado, **G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA**, CNPJ sob o n.º. 10.705.738/0001-08, com sede a Avenida Iporanga, n.º 221 – quadra A2A – lote 28 – Box 05 – Bairro Éden, na cidade de Sorocaba/SP, representada neste ato por sua representante legal a Sra. Érika Eloise Viotto, portadora da carteira de identidade n.º. 30.625.308-2 e inscrita no CPF n.º. 283.302.208-50, doravante designada simplesmente CONTRATADA; por este instrumento têm entre si ajustado o presente contrato de prestação de serviços, **firmado com fulcro na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993**, e suas alterações posteriores; bem como pela legislação superveniente, subsidiária e/ou complementar, e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Este contrato versa sobre a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar**, conforme quantidades e especificações pormenorizadas constantes no memorial descritivo e regras contidas na **Dispensa de Licitação n.º 016/2017**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME JURÍDICO DO CONTRATO

2.1 - Este CONTRATO regula-se pelas suas disposições e por preceitos de Direito Público, aplicando, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado, sendo que seu regime jurídico confere ao CONTRATANTE, conforme o caso, as prerrogativas de:

2.1.1 – Sem prejuízo do disposto no Artigo 65 da Lei 8.666/93, alterá-lo, unilateralmente e na forma da lei, para melhor adequação às finalidades de interesse



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra da Visão e Bonita por Natureza"

público, assegurando o seu equilíbrio econômico-financeiro e os demais direitos da CONTRATADA;

2.1.2 – Rescindi-los, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 da Lei Federal n. 8666/1993;

2.1.3 – Fiscalizar sua execução;

2.1.4 – Aplicar sanções previstas em lei ou neste instrumento, em razão de sua inexecução parcial ou total;

2.1.5 – Anular ou revogar o procedimento nos termos da legislação de regência e utilizar-se das demais prerrogativas permitidas em lei.

2.1.6 – Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR, PRAZO DE PAGAMENTO E INÍCIO DOS SERVIÇOS

3.1 – Dá-se a este Contrato o valor total de **R\$ 3.085.719,00 (três milhões, oitenta e cinco mil e setecentos e dezenove reais)**, sendo:

Cardápio	Dias letivos	Qtde/ dia	Qtde total 96 dias	Valor Unitário	Valor total dia	Valor total 91 dias
A – Desjejum (Emei Regular / Emei Integral)	91	3.800	345.800	R\$ 1,42	R\$ 5.396,00	R\$ 491.036,00
B – Merenda matutina / vespertina / noturna (Emefs / Emef / Integral)	91	7.500	682.500	R\$ 2,31	R\$ 17.325,00	R\$ 1.576.575,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque - a Terra da Vista e Boa por Natureza"

C - Merenda Emei (Emei Regular)	91	1.900	172.900	R\$ 2,02	R\$ 3.838,00	R\$ 349.258,00
D - Lanche protético manha e tarde. (Emef Integral / Emei Integral)	91	3.500	318.500	R\$ 2,10	R\$ 7.350,00	R\$ 668.850,00
						R\$ 3.085.719,00

3.1.1 - As despesas desta contratação serão por conta do orçamento vigente: (ficha 871 - Qse) 04.02.3.3.90.39.12.306.0017.05.220000 - e (ficha 872 - Recursos Próprios) 04.05.3.3.90.39.12.306.0019.01.11.0000 - Outros Serviços de Terceiros - Divisão de Alimentação Escolar.

3.2 - A Prefeitura efetuará o pagamento em até 20 (vinte) dias, mediante apresentação Nota Fiscal ou nota fiscal eletrônica (Protocolo ICMS 42 de 03.07.2009), se for o caso e devidamente conferida pelo setor requisitante.

3.3 - As notas Fiscais deverão ser encaminhadas à Divisão de Alimentação Escolar, até o segundo dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.

3.4 - Deverá vir acompanhado da Nota Fiscal o relatório contendo a descrição e quantidade de refeições servidas diariamente em cada unidade escolar. O relatório deverá estar devidamente vistado pelo Diretor ou responsável de cada Unidade Escolar e pelos gestores do contrato designados por portaria.

3.5 - Deverá constar no Documento Fiscal o nº do processo / empenho / Autorização de Fornecimento, bem como banco, agência e número da conta corrente.

3.6 - Deverá vir acompanhada da nota fiscal:

3.6.1 - Relação de empregados efetivamente utilizados na execução dos serviços, em 03 vias;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Vischo e Bonita por Natureza"

3.6.2 – Fotocópia da folha de pagamento onde contém os nomes dos empregados efetivamente utilizados na execução dos serviços, em 03 vias;

3.6.3 – Fotocópia do comprovante do pagamento dos salários e demais direitos trabalhistas dos empregados efetivamente utilizados na execução dos serviços, em 03 vias;

3.6.4 – Fotocópia da guia de Recolhimento do FGTS/GFIP, em 03 vias;

3.6.5 – Fotocópia da guia de Recolhimento da Previdência Social INSS/GPS, em 03 vias;

3.7 – Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado apenas após a apresentação dos documentos corrigidos.

3.8 – Os preços contratuais constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução dos serviços, incluída todas as despesas diretas ou indiretas, tais como aquelas relativas aos pagamentos dos encargos trabalhistas, tributários, previdenciários, fundiários, salários, securitários, despesas fiscais e comerciais, e demais resultantes da execução do contrato.

3.9 - Não será permitido nenhum tipo de pagamento antecipado.

3.10 - A licitante terá direito à atualização financeira dos valores não pagos após prazo estabelecido no item 3.2 até a data do efetivo pagamento, os quais serão corrigidos pela variação da IPCA, bem como, penalização no valor de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) sobre a parcela devida. A Prefeitura não fará antecipação de pagamentos, mas poderá compensar eventuais valores devidos à Contratada, com créditos que eventualmente a municipalidade venha a ter, exclusivamente no montante dos valores apurados.

CLÁUSULA QUARTA – INÍCIO DOS SERVIÇOS E VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1 – Os serviços aprovados/ratificados deverão ser iniciados, por conta e risco da contratada, impreterivelmente no dia 01/08/2017, nos locais previamente determinados pela Prefeitura.

4.2 – Este contrato tem como prazo de vigência **180 (cento e oitenta) dias, correspondente a 91 (noventa) dias letivos**, que compreendem os meses de julho, agosto, setembro, outubro, novembro, dezembro/2017 e janeiro/2018.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Vischo e Bonita por Natureza"

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA E FISCALIZAÇÃO

5.1 – As obrigações da CONTRATADA, deverão obedecer ao Memorial Descritivo, parte constante da Dispensa de Licitação n.º 016/2017.

5.2 - As obrigações da CONTRATANTE consistem em:

a) Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo as unidades educacionais;

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

c) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente memorial descritivo;

d) Na hipótese do local de preparo e distribuição da merenda, se as unidades educacionais não apresentarem as condições exigidas pelas normas sanitárias, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações;

e) Durante a execução do contrato havendo demissões dos empregados contratados, é de inteira responsabilidade da contratada a reposição dos mesmos no seu quadro de pessoal sem que isso implique em nenhum realinhamento de preços;

5.2.1 – Da fiscalização

a) A Prefeitura, por meio da Divisão de Alimentação Escolar do Departamento de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

b) No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra da Virgê e Bonita por Natureza"

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

d) Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente memorial descritivo;

e) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente memorial descritivo e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores;

f) A fiscalização por parte da Prefeitura não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

g) Administração poderá se recusar a receber os serviços licitados, caso estes estejam em desacordo com a proposta oferecida, circunstância que caracterizará a mora da contratada.

CLÁUSULA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES E REAJUSTES

6.1 – Quaisquer alterações nas especificações, prazos ou normas gerais dos serviços que venham a ser necessárias durante a vigência deste contrato, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, deverão ser efetuadas por TERMO ADITIVO que integrarão o presente Contrato para todos os fins e efeitos de direito.

6.2 – Os acréscimos e as supressões que se fizerem necessários deverão obedecer aos limites previstos no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666/93, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

6.3 - Não será permitido reajuste de preços dos serviços objeto deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 - Caberão as seguintes penalidades:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Visco e Bonita por Natureza"

7.2 - O empresa que desistir de sua proposta inicial, a empresa que se recusar a entregar o objeto, ou não cumprir as exigências deste contrato, estará sujeita, isolada ou cumulativamente, às seguintes penalidades:

a) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura da Estância Turística de São Roque, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

b) Multa equivalente de até 10% (dez por cento) do valor ofertado.

7.3 – Multas, que serão graduadas, em cada caso, de acordo com a gravidade da infração, observados os seguintes limites:

7.3.1 - Multa de 01 (uma) UFM por dia de atraso na entrega do objeto, limitadas a 20% do valor total da nota de empenho.

7.3.2 - Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta em caso de recusa ou atraso em assinar o contrato.

7.3.3 - Multa por inexecução parcial da obrigação: 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho.

7.3.4 - Multa por inexecução total da obrigação: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho.

7.4 – O atraso ou o descumprimento das obrigações contratuais assumidas permitirão ainda a aplicação das seguintes sanções pela CONTRATANTE:

7.4.1 - Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

7.5 - As sanções do artigo 86 e 87 da Lei 8.666/93, no que couber:

7.5.1 - Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Prefeitura da Estância Turística de São Roque.

7.5.2 – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 05 (cinco) anos.

7.5.3 - As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra da Vinha e Bouça por Natureza"

7.6 - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

7.7 - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas também àqueles que:

7.7.1 - Retardarem a execução do objeto;

7.7.2 - Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;

7.7.3 - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

7.7.4 - Apresentarem documentos, declarações ou atestados falsificados, adulterados ou forjados com a finalidade de atribuir à licitante capacidade de participação ou execução do objeto da contratação.

7.8 - A critério da Administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega dos bens for devidamente justificado pela firma e aceito pela adquirente, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

7.9 - As multas poderão ser descontadas dos pagamentos a serem feitos à licitante vencedora.

7.10 - As multas não impedirão a rescisão unilateral, nem prejudicarão a aplicação do disposto nos artigos 81, 86 e 87 da Lei 8.666/93 e alterações.

7.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações, cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafos 2º e 3º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

7.12. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

CLÁUSULA OITAVA – VINCULAÇÃO AO MEMORIAL DESCRITIVO E À PROPOSTA

8.1 - Vincula-se a este Contrato o Memorial Descritivo constante na **Dispensa de Licitação n. 016/2017**, juntamente com a proposta ofertada pela CONTRADADA.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE

"ESTÂNCIA TURÍSTICA"
ESTADO DE SÃO PAULO

"São Roque – a Terra do Vício e Bonita por Natureza"

CLÁUSULA NONA - FORO DE ELEIÇÃO

9.1 - As PARTES elegem, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, o Foro da Comarca de São Roque, Estado de São Paulo, para qualquer ação ou medida judicial originada ou referente a este contrato.

E por terem assim ajustado, as PARTES assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surta seus jurídicos e legais efeitos, na presença das testemunhas abaixo.

São Roque, (SP), 31 de julho de 2017.

Claudio José de Góes
Prefeito

José Weber Freire Macedo
Diretor do Departamento de Educação

G & T COZINHA INDUSTRIAL LTDA
Contratada

TESTEMUNHAS:

Débora Freitas Vieira Simões
Chefe de Divisão de Materiais

Henrique Roque Pinto
D.A. Serviço de Compras

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO
A Prefeitura Municipal de São José do Rio Pardo, torna pública que o Pregão Presencial nº 25/17, Contratação de empresa para a Pessoa Jurídica ou Física especializada na confecção de próteses dentárias totais e removíveis para suprir as necessidades em atendimento aos cidadãos que usufruem dos serviços prestados pelo Centro Odontológico, conforme a demanda, foi adjudicado o item 01 e 02, dos valores unitários de R\$ 55,84 e R\$ 51,80 a Labomin Laboratório de Prótese Denária Eireli Me e ERNANI CRISTOVAM VASCONCELOS Prefeitura, HOMOLOGA o resultado, nos termos da legislação vigente.

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

COMUNICADO
TERMO DE RESCISÃO CONTRATUAL - UNILATERAL
P. 230/2016 - PROC. 12.297/2016 - ATA06/76/16
CONTRATADA: NATULAB LABORATORIO S/A - CNPJ 02.456.955/0001-83

Considerando os fatos narrados no procedimento Administrativo, iniciado na data de 24.05.2017, através do Interno nº 1259/2017/MSEtor de Contratos e Contratos, dando conta do instrumento convocatório, por parte da contratada. Considerando a exemplar instrução do processo administrativo que demonstra ter sido concedidas as diversas oportunidades a empresa para a regularização das obrigações contratuais, com a devida observância da ampla defesa e contraditório, todas ignoradas, demonstrando a incapacidade da contratada de executar os termos acordados; Considerando o parecer jurídico emitido pela Doutra PGM acionado aos autos e o impedimento de vinculação ao instrumento convocatório, da legalidade e da moralidade administrativa. DECIDO: Com fundamento o artigo 78, inciso II, combinado com o artigo 79, inciso I, ambos da Lei nº 8.666/93, bem como na Cláusula 5ª, item 5.1 do instrumento contratual RESCINDO O INSTRUMENTO CONTRATUAL de forma unilateral; Com fundamento no artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93, combinado com o artigo 7º da Lei nº 10520/02 aplicar pena de SUSPENSÃO do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos; Com fundamento no Art. 87, inciso III da Lei nº 8.666/93, combinado com a cláusula 6ª, item 6.2, inciso V do contrato, aplico-lhe ao descumprimento contratual, multa de 30% do valor referente às obrigações não cumpridas; Fica concedido o prazo de 5 dias úteis para empresa em querendo apresentar o contraditório em atendimento aos ditames constitucionais - SMS

COMUNICADO
NOTIFICAÇÃO
CONTRATADA: INJEX INDUSTRIAS CIRURGICAS LTDA - CNPJ 59.309.302/0001-99
P. 146/17, PROC. 11660/17, ATA0353/17; EMPENHOS 12665, 12673, 12674 e 12867/17
DPL: PROC. 12516/17; EMPENHO 12691/17
DPL: PROC. 12517/17; EMPENHO 12677/17
DPL: PROC. 12518/17; EMPENHO 12687/17

Notifico o representante legal da empresa supramencionada, para entregar no prazo de 3 dias úteis, imprerivelmente, a contar do recebimento desta, a totalidade dos empenhos em epígrafe. O não cumprimento do prazo estabelecido implicará na aplicação das penalidades administrativas, bem como a suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração conforme dispõe lei 8.666/93 e 10.520/02. Fica concedido o prazo de 5 dias úteis para a empresa em querendo, apresentar contraditório, em atendimento aos ditames constitucionais. - SMS - DADM

COMUNICADO
NOTIFICAÇÃO
CONTRATADA: ACR MEDICAL PROD. PARA SAÚDE LTDA ME - CNPJ 16.826.856/0001-50
DPL: PROC. 12504/17; EMPENHO 12663/17

Notifico o representante legal da empresa supramencionada, para entregar no prazo de 3 dias úteis, imprerivelmente, a contar do recebimento desta, a totalidade do empenho em epígrafe. O não cumprimento do prazo estabelecido implicará na aplicação das penalidades administrativas, bem como a suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração pelo prazo de até 2 anos. Fica concedido o prazo de 5 dias úteis para a empresa em querendo, apresentar contraditório, em atendimento aos ditames constitucionais. - SMS - DADM

COMUNICADO
NOTIFICAÇÃO DERRADEIRA
CONTRATADA: ANTONIO GERALDO ZAMP. RIBEIRO PRETO EPP - CNPJ 01.715.258/0001-37
DPL: PROC. 12327/17; EMPENHO 12156/17

Fica INDEFERIDA a solicitação de prorrogação do prazo de entrega, conforme manifestação da Gerência de Suprimentos. Notifico Derradeiramente o representante legal da empresa supramencionada, para entregar no prazo de 3 dias úteis, imprerivelmente, a contar do recebimento desta, a totalidade dos empenhos em epígrafe. O não cumprimento do prazo estabelecido implicará na aplicação das penalidades administrativas, bem como a suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração pelo prazo de até 5 anos. Fica concedido o prazo de 5 dias úteis para a empresa em querendo, apresentar contraditório, em atendimento aos ditames constitucionais. - SMS - DADM

COMUNICADO
1ª NOTIFICAÇÃO
CONTRATADA: SANDRA REGINA MIQUE DA SILVA- CNPJ 10.016.003/0001-77
PROC. 11220/17; PE120/17; EMPENHO 11982/17

Notifico o representante legal da empresa supramencionada para entregar no prazo de 3 dias úteis, imprerivelmente a contar do recebimento desta a totalidade do Empenho em epígrafe. O não cumprimento do prazo estabelecido implicará na aplicação das penalidades administrativas, bem como a suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração pelo prazo de até 5 anos. Fica concedido o prazo de 5 dias úteis para a empresa em querendo, apresentar contraditório, em atendimento aos ditames constitucionais. - SMEI

COMUNICADO
ESCLARECIMENTO, RETIFICAÇÃO DE EDITAL E PRORROGAÇÃO DE DATA
Modalidade: Pregão Eletrônico n.º 2762/2017, Processo 12.421/2017

Objeto: registro de preços para aquisição de medicamentos padronizados utilizados na atenção básica. Secretaria Municipal de Saúde.

Informamos que em razão de esclarecimento feito ao edital foi retificadas as especificações do item 9 constantes do Anexo I - Termo de Referência o Edital será disponibilizado na nova versão no sistema "Portal de Compras" link "Edital Completo e Anexos" à disposição dos interessados. Fica redesignada a data de processamento do pregão da seguinte forma: O recebimento das propostas dar-se-á até o dia 15/08/2017, às 08h30min e abertura a partir das 08h32min. Mariana C Pedross Fernandes - Pregoeira

COMUNICADO
RETOMADA DA SESSÃO DE PREGÃO ELETRONICO
Modalidade: Pregão Eletrônico 219/2017 - Processo 11.967/2017

Objeto: Registro de preços para aquisição de dieta industrializada e de formula infantil para atendimento de ações judiciais. Secretaria Municipal de Saúde.

Fica redesignada a data para a retomada da sessão do pregão em epígrafe para o dia 03/08/2017 às 14:30hrs para continuidade dos trabalhos. Celia Camada Faria - Pregoeira

COMUNICADO
RETOMADA DA SESSÃO DE PREGÃO ELETRONICO
Modalidade: Pregão Eletrônico 237/2017 - Processo 12.080/2017

Objeto: Aquisição de sistema de vídeo endoscopia digestiva para o Hospital Dia - Complexo Pro Saúde. Secretaria Municipal de Saúde. Fica designada a data para a retomada da sessão do pregão em epígrafe para o dia 03/08/2017 às 09:30hrs para continuidade dos trabalhos. Eloisa Sestini da Cunha Pinheiro - Pregoeira

EMPRESA MUNICIPAL DE URBANISMO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - EMURB

PREGÃO PRESENCIAL N.º 009/2017
A EMPRESA MUNICIPAL DE URBANISMO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - EMURB, torna público aos interessados a abertura de licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo MENOR TAXA DE ADMINISTRAÇÃO POR ITEM, a fim de realizar a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE SOLUÇÃO DE PAGAMENTO POR MEIO ELETRÔNICO QUE REALIZE CAPTURA, ROTEAMENTO, TRANSMISSÃO E PROCESSAMENTO DE TRANSAÇÕES FINANCEIRAS NOS RECEBIMENTOS POR CARTÃO DE CRÉDITO E DÉBITO, conforme especificação de requisitos e propostas em sessão pública na sede da Empresa Municipal de Urbanismo de São José do Rio Preto - EMURB, na Avenida Philadelpho Manoel Gouveia Neto n.º 2150, Jardim Mona, na cidade de São José do Rio Preto, Estado de São Paulo, Cep: 15030790 - Tel/Fax (17) 3202-1410 no dia 14 de Agosto de 2017, com Abertura às 09h00 horas.

São José do Rio Preto, 02 de Agosto de 2017.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2017
A EMPRESA MUNICIPAL DE URBANISMO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - EMURB, torna público aos interessados a abertura de licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM, a fim de realizar a AQUISIÇÃO DE APARELHOS SMARTPHONES E SERVIÇOS DE TELEFONIA MÓVEL COM INTERNET (TRAFEGO DE DADOS), conforme especificação de requisitos e propostas em sessão pública na sede da Empresa Municipal de Urbanismo de São José do Rio Preto - EMURB, na Avenida Philadelpho Manoel Gouveia Neto n.º 2150, Jardim Mona, na cidade de São José do Rio Preto, Estado de São Paulo, Cep: 15030790 - Tel/Fax (17) 3202-1410 no dia 15 de Agosto de 2017, com Abertura às 09h00 horas.

São José do Rio Preto, 02 de Agosto de 2017.

REGIME PROPRIO DE PREVIDENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - RIOPRETO/PPR
EXTRATO DA ATA DE SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2017, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME
Objeto: Aquisição de Softwares e Equipamentos de Informática, descritos no Termo de Referência (ANEXO I). Empresas credenciadas: Mathues Cestari Magalhães - EPP. Havendo apenas uma licitante presente, tendo apresentado a empresa Mathues Cestari Magalhães - EPP preço final de R\$ 27.000,00, tendo recebido os documentos e propostas em sessão pública em conformidade com as exigências contidas no Edital e seus Anexos, o pregoeiro declarou a empresa vencedora. Não havendo qualquer intenção de recurso manifestada na sessão, houve a adjudicação do objeto do certame à licitante. Após o processo foi encaminhado ao Superintendente da Riopreto/PPR, Sr. Jair Moretti, que, por não vislumbrar nenhuma irregularidade, HOMOLOGOU o procedimento licitatório, para que produza os seus efeitos legais. Roberto Carlos Menoni Júnior - Pregoeiro.

EXTRATO DA ATA DE SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 03/2017, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME
Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços terceirizados de limpeza a condução de veículos. Empresas credenciadas: Certame Assessoria e Consultoria Fernandópolis EIRELI e Alternativa Serviços e Terceirização em Geral Ltda. Após a fase de lances, tendo apresentado a empresa CERTAME ASSASSORIA E CONSULTORIA FERNANDOPOLIS EIRELI o preço final de R\$ 91.815,59 (noventa e um mil, oitocentos e quinze reais e cinquenta e nove centavos), com o exercício de preferência previsto no Edital e nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06, e estando seus documentos de habilitação em conformidade com as exigências contidas no Edital e seus Anexos, o pregoeiro declarou a empresa vencedora. Não havendo qualquer intenção de recurso manifestada na sessão, houve a adjudicação do objeto do certame à licitante. Após o processo foi encaminhado ao Superintendente da Riopreto/PPR, Sr. Jair Moretti, que, por não vislumbrar nenhuma irregularidade, HOMOLOGOU o procedimento licitatório, para que produza os seus efeitos legais. Roberto Carlos Menoni Júnior - Pregoeiro.

EXTRATO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO 196/17
ATA Nº 0413/17
CONTRATADA: INDÚSTRIA DE MÓVEIS V V LTDA ME
OBJETO: Fornecedor de mat. de pintura: item 1-vi unit R\$30,94; item 2-vi unit R\$4,09; item 3-vi unit R\$4,56; itens 9 e 10-vi unit R\$0,98; item 12-vi unit R\$1,95; item 13-vi unit R\$1,45; item 14-vi unit R\$3,32; item 15-vi unit R\$7,12; item 16-vi unit R\$2,45; item 17-vi unit R\$11,40; item 18-vi unit R\$31,48; item 20-vi unit R\$55,99; item 22-vi unit R\$31,99; S.MAUBR, Kátia R. P. Casemiro. Prazo de vigência:12 meses.

EXTRATO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO 189/17
ATA Nº 0414/17
CONTRATADA: CÁSSIA M. M. TOLEDD
OBJETO: Fornecedor de bebida láctea e leite item 3-vi unit R\$1,74 SME, Sueli P.A. Costa. Prazo de vigência:12 meses.
EXTRATO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO 197/17
ATA Nº 0415/17
CONTRATADA: EBRRAPI AGRONEGÓCIOS LTDA EPP
OBJETO: Fornecedor de insumos e defensivos agrícolas: item 5-vi unit R\$29,29; item 6-vi unit R\$2,49; S.MAUBR, Kátia R. P. Casemiro. Prazo de vigência:12 meses.

EXTRATO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO 257/17
ATA Nº 0416/17
CONTRATADA: VANESSA CORREA DA ROCHA - ME
OBJETO: Fornecedor de toner. Item 1-vi unit - R\$183,00. SME, Sueli P.A. Costa. Prazo de vigência: 12 meses.

ABERTURA DE LICITAÇÃO
AVISO DE EDITAL DE PREGÃO ELETRONICO
Acha-se publicado no portal de compras desta Prefeitura, https://compras.empro.com.br/WBC6/, o pregão eletrônico n.º 2362/2017, processo 12.079/2017, objetivando a aquisição de materiais (arvuela, braços para luminária e outros) para ampliação e manutenção da iluminação pública de vias e praças do Município. O recebimento das propostas dar-se-á até o dia 15/08/2017, às 08h30min e abertura a partir das 08h32min. O edital, na íntegra, e demais informações, encontram-se à disposição dos interessados, no Portal de Compras.

ABERTURA DE LICITAÇÃO
AVISO DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
Acha-se publicado no portal de compras desta Prefeitura, https://compras.empro.com.br/WBC6/, o pregão eletrônico n.º 2423/2017, processo 12.141/2017, objetivando a contratação de empresa para prestação de serviços de execução de oficinas para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social. Secretaria Municipal de Assistência Social. O recebimento das propostas dar-se-á até o dia 16/08/2017, às 08h30min e

abertura a partir das 08h32min. O edital, na íntegra, e demais informações, encontram-se à disposição dos interessados, no Portal de Compras.

ABERTURA DE LICITAÇÃO
AVISO DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
Acha-se publicado no portal de compras desta Prefeitura, https://compras.empro.com.br/WBC6/, o pregão eletrônico n.º 2622/2017, processo 12.639/2017, objetivando o registro de preços para contratação de alinhamento e balanceamento dos veículos da Frota Municipal. Secretaria Municipal de Administração. O recebimento das propostas dar-se-á até o dia 15/08/2017, às 08h30min e abertura a partir das 08h32min. O edital, na íntegra, e demais informações, encontram-se à disposição dos interessados, no Portal de Compras.

EXTRATO
6º TERMO ADITIVO
PREGÃO ELETRONICO Nº 0181/13
CONTRATO Nº 010088/13
CONTRATADA: OXIMED TECNOLOGIA EM ESTERILIZAÇÃO EIRELI
Nos termos do artigo 57, Inciso II, da Lei 8666/93, fica prorrogado por mais 03 meses o prazo de vigência do contrato supramencionado. SMS, Elieus V. Paiva.

EXTRATO
2º TERMO ADITIVO
PREGÃO DE LICITAÇÃO Nº 02/017
CONTRATO Nº DIU0018/16
CONTRATADA: EMPRESA BRASILEIRO DE CORREIOS E TELEGRAFOS
Nos termos do artigo 57, Inciso II, da Lei 8666/93 e com a cláusula 7ª deste contrato, fica prorrogado por mais 12 meses o prazo de vigência do contrato supramencionado. SMTS, Marcos A. Apostolo.

EXTRATO
20º TERMO ADITIVO
PREGÃO ELETRONICO N.º 269/14
CONTRATO Nº PRE0169/14
CONTRATADA: MAPFRE SEGUROS GERAIS S/A
Nos termos do artigo 57, Inciso II, da Lei 8666/93, fica prorrogado por mais 12 meses o prazo de vigência do contrato supramencionado. SMA, Luis R. Thies.

DIRETORIA DE COMPRAS E CONTRATOS
JULGAMENTO DE RECURSOS E CONTRARRAZÕES
TOMADA DE PREÇOS Nº 04/2017
Objeto: Execução de Obras, com o fornecimento de materiais e mão de obra, e objetivando a reabilitação de "trechos críticos" das estradas rurais, prioritariamente as que dão acesso às propriedades dos integrantes da Secretaria Municipal de Obras, no julgamento do Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável - Microbacias II - Acesso ao Mercado, sob o Regime de empreitada por preço global; que será regida pelo Acordo de Emprestimo n.º 79088R e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666, de 21/11/1993 - SEC. MUN. DE AGRICULTURA. Despacho da Comissão Municipal de Licitação: Após análise do recurso e da contrarrazão apresentada a Comissão Municipal de Licitação, adotando o parecer técnico da Secretaria Municipal de Obras, em razão de decisão resolve manter a decisão proferida no julgamento do dia 14/Julho/2017. Portanto é concedido o recurso apresentado pela empresa ALO ENTELHO RIO PRETO LTDA ME. Posto isto o mérito julgo IMPROVIDO. - Despacho da Autoridade Superior: Analisando os autos, bem como as razões e as contrarrazões recursais, acolho e ratifico integralmente a decisão da Comissão Municipal de Licitação, utilizando os argumentos lá expostos como razão de decidir e nego provimento ao recurso da empresa ALO ENTELHO RIO PRETO LTDA ME. Logo isto, HOMOLOGO este procedimento licitatório, TOMADA DE PREÇOS Nº 04/2017, por não vislumbrar nenhuma irregularidade ou ilegalidade e adjudico o seu objeto a favor da empresa vencedora KGP CONSTRUTORA LTDA EPP Antonio Pedro Pezzuto Junior - Secretário Mun. De Agricultura e Abastecimento. O inteiro teor desta decisão se encontra nos autos do processo a disposição dos interessados.

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Secretaria de Governança
Chamamento Público adjudicado e homologado pelo Secretário de Governança: Chamamento Público nº 0015G/2017.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE ORGANIZAÇÃO SOCIAL PARA ADMINISTRAÇÃO, GERENCIAMENTO E OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES CULTURAIS DO PARQUE MUNICIPAL VICENTINA ARANHA E ATIVIDADES CORRELATAS DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DE PRÓPRIOS PÚBLICOS PERMISSOIS. Adjudicado e Homologado em: 26/07/2017, em favor da Organização Social: Associação para o Fomento da Arte e da Cultura, por atender todos os requisitos de habilitação e por obter por ordem a pontuação final: 7,5, de acordo com o item 9 do edital.

SECRETARIA DE SAÚDE

Licitações homologadas pelo Secretário de Saúde, Oswaldo Kenzo Huusari nº 092/2017. Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios - Grupo I, nos itens 1 a 32, 36 a 43. Homologada em: 26/07/2017 - PP 099/55/2017. Objeto: Ata de Registro de Preços para o Fornecedor de Medicamentos Diversos - Dispensados pelo DRC - Ações Judiciais - Grupo III, nos itens 5, 10, 16, 19 a 21. Homologada em: 31/07/2017 - PP 102/55/2017. Objeto: Ata de Registro de Preços para o Fornecedor de Medicamentos Diversos - Dispensados pelo DRC - Ações Judiciais - Grupo IV, nos itens 10 e 11. Homologada em: 01/08/2017.
Informações: Rua Obidias, 140 - Parque Industrial. Oswaldo Kenzo Huusari - Secretário de Saúde. Editais na íntegra: https://servicos.sic.sp.gov.br/sal/licitacoes/index.aspx

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Termo Aditivo n.º 26/2017 - Contrato de Prestação de Serviços n.º 29/2014 - Processo n.º 5.329/2014 - Objeto: licença Bundle Renew S/20 para equipamento Fortigate FG311B com assinaturas de AV+WEB+AS+iPS. Do Prazo O presente Contrato fica prorrogado pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, de 23 de julho de 2017 a 23 de julho de 2019. Do Valor: Não há reajuste valor dos serviços, mantido o valor anual R\$ 20.866,66 (vinte mil seiscientos e sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos), perfazendo um total de R\$ 41.333,32 (quarenta e um mil trezentos e trinta e três reais e dois centavos). Empresa: TRICE Informática Ltda., inscrita no CNPJ/ MF sob nº 54.663.836/0001-03. Leandro Augusto de Oliveira Marinho - Gestor de Contratos.

SÃO LUIZ DO PARAITINGA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA

PREGÃO (PRESENCIAL) 37/17 - PROC. ADM. 052/17 - EDITAL 04/17 - No dia 01/08/17, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, ANA LUCIA B. SICHERLE, Prefeita, HOMOLOGOU os itens do pregão em epígrafe, quais sejam: ITEM 02 para a empresa 53 EMPREENDETIENS COM E LOCAÇÕES EIRELI EPP. ITEM 3 para a empresa BRUNISSA COM E SERV. LTDA ME. Ficam as empresas convocadas a assinar o contrato no prazo de até 05 dias úteis a partir desta publicação.

PREGÃO (PRESENCIAL) 38/17 - PROC. ADM. 053/17 - EDITAL 04/17 - No dia 01/08/17, depois de constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, ANA LUCIA B. SICHERLE, Prefeita, HOMOLOGOU o item do pregão em epígrafe, qual seja: ITEM 01 - Cesta Básica para a empresa OIEGO MANCHINI SILVA - ME. Fica a empresa convocada a assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de até 05 dias úteis a partir desta publicação.

DECISÃO - RECURSO PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 035/2017. PROC. ADM. Nº 049/2017. EDITAL Nº 038/2017. No dia 24/07/2017, a autoridade competente, Sra. ANA LUCIA BILARD SICHERLE, Prefeita Municipal, através do presente, acolhe o parecer jurídico exarado, que constatou a regularidade dos atos procedimentais, rejeitando o recurso interposto pela OUPARTI HOSPITALAR IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA. Intime-se a empresa interessada por meio do Diário Oficial do Estado de São Paulo.

AVISO DE REABERTURA DE LICITAÇÃO. A.P.M. de S.Ldo Paraitinga torna pública a abertura de licitação na modalidade Pregão Presencial nº 24/17 - Edital nº 37/17, Proc. ADM. Nº 48/17. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO ODONTOLÓGICO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL NOVA data da realização: 15 de agosto de 2017, às 09h00. Início do credenciamento. Local da realização: Sede da Prefeitura, Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº03, Centro, S.Ldo Paraitinga/SP. Edital na íntegra poderá ser consultado ou baixado gratuitamente no site: www.saoluizdo-paraitinga.sp.gov.br

AVISO DE LICITAÇÃO. A.P.M. de S.Ldo Paraitinga torna pública a abertura de licitação na modalidade Pregão Presencial Nº 42/17 - Edital Nº 046/17, Proc. ADM. Nº 95/17. Objeto: AQUISIÇÃO DE UMA VEÍCULO NOVO PARA A SECRETARIA DE SAÚDE, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL. DATA da realização: 16/08/2017 às 14h00 Início do credenciamento. Local da realização. Sede da Prefeitura, Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, S.Ldo Paraitinga/SP. Edital na íntegra poderá ser consultado ou baixado gratuitamente no site: www.saoluizdo-paraitinga.sp.gov.br

SÃO MANUEL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MANUEL

AVISO DE EDITAL REPUBLICADO COM RETIFICAÇÃO
A Prefeitura Municipal de São Manuel comunica que houve retificação no Processo 2623/2017 - Pregão 173/2017 e está disponível no site da prefeitura as retificações. A Sessão fica agendada para o dia 16/08/2017 às 08:30. São Manuel, 01 de agosto de 2017.

EXTRATO DE LICITAÇÃO DE REGISTRO
PL Nº: 2143/2017 - Registro Nº 161/2017 - Ata nº 156/2017 - CONTRATADA: MUNICIPIO DE SÃO MANUEL CNPJ/ME: 46.624.523/0001-90. CONTRATADA: NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP - CNPJ/ME: 08.110.643/0001-08. Objeto: Registro de Preços para possível aquisição de gêneros de alimentação, diversos tipos de bebidas para uso da Diretoria de esporte e turismo do município de São Manuel, com exclusividade para participação de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assim definidas pelo art. 3º da Lei Complementar 123/06. Valor Total: R\$ 8.925,00. Prazo de 26/07/2017 a 26/07/2018.

HOMOLOGAÇÃO
Em face do constante dos autos referentes ao procedimento abaixo citado, homologo o resultado do julgamento do Processo 206X/2017, - Pregão 160/2017 tendo como objeto: Registro de Preços para possível contratação de serviço de lavagem de peças de roupas dos atletas da Diretoria de Esporte e Turismo do Município de São Manuel, tendo como critério de julgamento o menor valor unitário, Roberto Arriane de Oliveira Fernandes 99900703825, CNPJ 17.474.764/0001-11; Item 01 R\$ 2,85, Item 02 R\$ 2,60, Item 03 R\$ 2,35, Item 04 R\$ 1,85, Item 05 R\$ 7,35, Item 06 R\$ 7,35. São Manuel, 01 de agosto de 2017. Ricardo Salaro Neto - Prefeito Municipal.

HOMOLOGAÇÃO
Em face do constante dos autos referentes ao procedimento abaixo citado, homologo o resultado do julgamento do Processo 2665/2017 - Pregão 167/2017 tendo como objeto: Registro de Preços para possível aquisição parcelada de lâmpadas, interinos e cordão, tendo como critério de julgamento o menor valor unitário, Kely Daiana de Oliveira ME, CNPJ 06.855.234/0001-05; Item 01 R\$ 25,00, Item 02 R\$ 16,50, Item 03 R\$ 35,50, Item 04 R\$ 79,50, Item 05 R\$ 74,50, Item 06 R\$ 110,00, Item 07 R\$ 16,00, Item 08 R\$ 110,00 e Item 09 Henrique Simões Torres 99900703825, CNPJ 61.201.511/0001-38; Item 09 R\$ 1,94. São Manuel, 01 de agosto de 2017. Ricardo Salaro Neto - Prefeito Municipal.

SÃO PEDRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO

AVISO DE LICITAÇÃO
Comunicamos que está aberta a Licitação relacionada abaixo.
Modalidade: Pregão Presencial 33/2017 Processo nº 156/2017

Objeto: Aquisição de Câmeras e Equipamentos para Sistemas Monitoramento
Início da Sessão Pública: 15/08/2017, às 14h00, na sala de Licitações da Prefeitura do Município de São Pedro, sito a Rua Valentim Amaral, nº 74B, Centro, São Pedro/SP. o edital completo encontra-se à disposição no Departamento de Compras e Licitações, sito a Rua Valentim Amaral, nº 74B, no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 17h00. Fone: (19) 3481-9223 ou através do site: www.saopedro.sp.gov.br. São Pedro, 01 de agosto de 2017. Hélio Donizete Zanatta- Prefeito Municipal

AVISO DE LICITAÇÃO
Comunicamos que está aberta a Licitação relacionada abaixo.

Modalidade: Pregão Presencial 41/2017 Processo nº 1692/2017 Objeto: Contratação de instituição financeira para a prestação de serviços bancários de processamento e gerenciamento de créditos provenientes da Folha de Pagamento dos servidores municipais ativos, Conselheiros tutelares e estagiários do Município de São Pedro relacionados no Termo de Referência, em caráter de exclusividade. Início da Sessão Pública: 17/08/2017, às 09h00, na sala de Licitação do Município de São Pedro, sito a Rua Valentim Amaral, nº 74B, Centro, São Pedro/SP. O edital completo encontra-se à disposição no Departamento de Compras e Licitações, sito a Rua Valentim Amaral 74B, no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 17h00. Fone: (19) 3481-9223 ou através do site: www.saopedro.sp.gov.br. São Pedro, 01 de agosto de 2017. Hélio Donizete Zanatta- Prefeito Municipal

SÃO ROQUE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO ROQUE

- REVOGAÇÃO - Pregão Presencial nº 072/2017 - Objeto: Contratação de empresa para fornecimento e instalação de baú NDVO, em veículo de propriedade da Prefeitura, para utilização no transporte de alimentos da Divisão de alimentação Escolar - Em 13/07/2017, o Sr. Prefeito revogou o presente certame por ter sido deserto.
DISPESA DE LICITAÇÃO Nº 016/2017 - Objeto: Contratação de empresa para serviços de preparo e fornecimento de merenda escolar. Em 28/07/2017, o Sr. Prefeito aprovou e ratificou os atos de contratação da empresa G&T Cozinha Industrial

Ltda, pelo valor total de R\$ 3.085.719,00, nos termos do artigo 24, inciso IV, da Lei 8.666/93, com suas alterações.

EXTRATO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 016/2017 – Objeto: Contratação de empresa para serviços de preparo e fornecimento de merenda escolar. Contratada: G&T Cozinha Industrial Ltda. Valor: R\$ 3.085.719,00. Assinatura: 31/07/2017. Vigência: 180 dias.

- **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 017/2017** – Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de transporte de alunos da Rede Municipal de Ensino. Em 28/07/2017, o Sr. Prefeito aprovou e ratificou os atos de contratação da empresa João Rubens Sabonero – ME para execução da linha 02/4, pelo valor total de R\$ 35.455,20; a empresa Marco Matzuda – ME para execução da linha 05, pelo valor total de R\$ 41.475,00; a empresa Paulo Sérgio dos Santos Almeida – ME para execução da linha 23, pelo valor total de R\$ 41.238,00, e empresa Aparecido Oliveira de Moraes – ME para execução da linha 01, pelo valor total de R\$ 31.284,00; a empresa JF Transportes Escolares Ltda – ME para execução das linhas 02 e 03, pelo valor total de R\$ 51.934,60; a empresa El Souza Locações Ltda – ME para execução das linhas 25, 26, 27 e 28, pelo valor total de R\$ 167.432,60; a empresa Real Locadora e Transportes Ltda Epp para execução das linhas 04, 07, 13, 14, 16, 19, 21, 25, 30 e 32, pelo valor total de R\$ 566.058,35; e empresa S5 Locadora Ltda – ME para execução das linhas 15, 12 e 31, pelo valor total de R\$ 187.767,20; e empresa Tropical Locadora de Vans e Transportes Ltda, para execução das linhas 02 e 03, pelo valor total de R\$ 80.967,10; e a empresa JF Locadora de Vans e Transportes Ltda, ME, para execução das linhas 10, 11, 17, 18 e 20 pelo valor total de R\$ 329.746,00, nos termos do artigo 24, inciso IV, da Lei 8.666/93, com suas alterações.

- **COMUNICADO** – Pregão Presencial nº 05/2017 – Objeto: Registro de Preço de Pneus para manutenção da Frota Municipal desta Prefeitura do Município de São Roque – SP. Após análise e parecer jurídico foi indeferido o recurso interposto pela empresa Giulina Tamborini Comércio Importação e Exportação Eireli Me e a cerca da decisão da comissão de licitações, que habilitou a empresa Gl Comercial Eireli Epp.

SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 15/2017
Contratada: PATRICIA CRISTINA DE ABREU - EPP
Objeto: aquisição de óleo lubrificante, graxa, agente redutor líquido automotivo, para atender os diversos setores da municipalidade na manutenção dos veículos, equipamentos e maquinários da frota municipal, mediante as seguintes cláusulas e condições

Modalidade: Pregão Presencial nº 15/2017
VALIDADE: 12 meses
Data: 13/06/2017.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 16/2017
Contratada: MARCOS ANTONIO CHAVES EIRELI - EPP
Objeto: aquisição de óleo lubrificante, graxa, agente redutor líquido automotivo, para atender os diversos setores da municipalidade na manutenção dos veículos, equipamentos e maquinários da frota municipal, mediante as seguintes cláusulas e condições

Modalidade: Pregão Presencial nº 15/2017
VALIDADE: 12 meses
Data: 13/06/2017.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 17/2017
Contratada: LINCTRACTOR COMERCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO EIRELI - EPP
Objeto: aquisição de óleo lubrificante, graxa, agente redutor líquido automotivo, para atender os diversos setores da municipalidade na manutenção dos veículos, equipamentos e maquinários da frota municipal, mediante as seguintes cláusulas e condições

Modalidade: Pregão Presencial nº 15/2017
VALIDADE: 12 meses
Data: 13/06/2017.

SÃO SIMÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO

EXTRATO DE CONTRATO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 068/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 043/2017
Contratante: Prefeitura Municipal de São Simão. CONTRATADA: PRIMAX ONLINE GESTÃO E TECNOLOGIA EIRELI - EPP. Contrato nº 102/2017. Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE WEB DE ARREDAÇÃO MUNICIPAL, CONTEMPILANDO VALOR ADICIONAL FISCAL DO ICMS DO MUNICÍPIO, COM IMPLANTAÇÃO, TREINAMENTO E SUPORTE TÉCNICO, ONDE O CONTRIBUINTE PELA INTERNET POSSA PRESTAR INFORMAÇÕES JUNTO AO FISCO MUNICIPAL. Data: 05/07/2017. Prazo de Vigência: 12 (doze) meses. Valor total: R\$ 58.800,00 (cinquenta e oito mil e oitocentos reais).

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS. MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2017

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 078/2017
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO FRACTIONADO DE MATERIAS DE ESCRITÓRIO DESTINADOS AOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO-SP CONFORME CONDIÇÕES QUANTITATIVAS E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, ESPECIALMENTE NAS PLANILHAS DESCRITIVA E QUANTITATIVA/ORÇAMENTÁRIA – ANEXO I.

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de São Simão/SP torna público o resultado da Licitação na Modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2017 e declara vencedora por apresentarem a documentação em conformidade com o Edital regulamentador do certame e o menor preço UNITÁRIO, sendo estes compatíveis com as planilhas de custo e atendendo as exigências técnicas do orçamento básico, as seguintes empresas: MARTA APARECIDA FREIRE RODRIGUES - ME, CNPJ nº 96.446.182/0001-06, itens ganhos por preço unitário: 8-R\$ 0,90; 12-R\$ 1,85; 14-R\$ 0,54; 15-R\$ 0,54; 16-R\$ 0,54; 21-R\$ 0,90; 26-R\$ 114,95; 27-R\$ 0,11; 28-R\$ 2,35; 47-R\$ 7,10; 77-R\$ 1,05; 44-R\$ 2,34; 45-R\$ 1,50; 46-R\$ 2,35; 47-R\$ 7,10; 48-R\$ 1,95; 49-R\$ 1,19; 50-R\$ 0,66; 51-R\$ 2,45; 52-R\$ 0,17; 77-R\$ 1,05; 90-R\$ 0,99; 91-R\$ 0,99; 92-R\$ 0,99; 98-R\$ 0,54; 99-R\$ 32,90 e 100-R\$ 4,50; REAL DISTRIBUIDORA DE ARTIGOS DE INFORMÁTICA EIRELI, CNPJ nº 13.461.183/0001-94, item ganho por preço unitário: 20-R\$ 139,90, D. F. ASTOLPHO - EPP, CNPJ nº 20.123.999/0001-73, itens ganhos por preço unitário: 9-R\$ 1,15; 11-R\$ 4,70; 34-R\$ 2,05; 37-R\$ 2,60; 39-R\$ 2,60; 43-R\$ 7,65; 54-R\$ 0,70; 55-R\$ 0,60; 56-R\$ 0,60; 57-R\$ 0,60; 58-R\$ 0,60; 59-R\$ 0,60; 60-R\$ 0,60; 61-R\$ 0,60; 62-R\$ 0,60; 66-R\$ 9,60; 92,07-R\$ 9,15; 88-R\$ 2,75; 89-R\$ 2,75 e 97-R\$ 2,13; SILVANA BAIOCCHI GONÇALVES - EPP, CNPJ nº 01.989.200/0001-81, itens ganhos por preço unitário: 1-R\$ 0,60; 10-R\$ 1,58; 17-R\$ 0,89; 18-R\$ 0,89; 19-R\$ 0,89; 20-R\$ 0,45; 22-R\$ 0,47; 23-R\$ 0,64; 24-R\$ 1,10; 25-R\$ 1,14; 29-R\$ 0,38; 30-R\$ 0,06; 31-R\$ 1,15; 32-R\$ 0,50; 33-R\$ 0,50; 35-R\$ 0,60; 36-R\$ 0,70; 37-R\$ 0,70; 38-R\$ 0,70; 64-R\$ 0,70; 65-R\$ 0,70; 66-R\$ 0,70; 67-R\$ 0,70; 73-R\$ 0,70; 69-R\$ 0,70; 70-R\$ 0,70; 71-R\$ 0,70; 72-R\$ 0,70; 74-R\$ 0,70; 75-R\$ 0,70; 76-R\$ 0,70; 81-R\$ 2,70; 85-R\$ 2,20; 94-R\$ 1,10; 94-R\$ 1,30; 95-R\$ 2,70 e 96-R\$ 5,80 e a empresa ALIADAS EMPORIO DO PAPEL ATACADISTA E VAREJIS-

TA LTDA - ME, CNPJ nº 13.593.394/0001-80, itens ganhos por preço unitário: 2-R\$ 9,45; 3-R\$ 9,45; 4-R\$ 9,45; 5-R\$ 9,45; 6-R\$ 9,45; 7-R\$ 9,45; 13-R\$ 1,50; 42-R\$ 23,80; 53-R\$ 20,00; 80-R\$ 1,40; 82-R\$ 3,00; 101-R\$ 2,30 e 105-R\$ 5,00. Com relação às amostras solicitadas, estas foram analisadas pelo Departamento competente para verificação da compatibilidade do produto com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência do edital regulamentador do certame. Da referida análise, foi reprovado o item 84 da empresa MARTA APARECIDA FREIRE RODRIGUES - ME, conforme Parecer Técnico acostado aos autos do processo licitatório em epígrafe. Fica, portanto, declarada INABILITADA a empresa MARTA APARECIDA FREIRE RODRIGUES - ME para o fornecimento do respectivo item. Devido a não apresentação das amostras relativas aos itens 79, 102, 103 e 104 dentro do prazo determinado em sua registrada em sessão pública, fica também declarada INABILITADA a empresa REAL DISTRIBUIDORA DE ARTIGOS DE INFORMÁTICA EIRELI. Face à inabilitação das referidas empresas, ficam, desde já, intimadas as empresas ALIADAS EMPORIO DO PAPEL ATACADISTA E VAREJISTA LTDA - ME para apresentar amostra referente ao item 79, D. F. ASTOLPHO - EPP para apresentar amostras referentes aos itens 83 e 84, SILVANA BAIOCCHI GONÇALVES - EPP para apresentar amostras referentes aos itens 102 e 103 e MARTA APARECIDA FREIRE RODRIGUES - ME para apresentar amostras referentes aos itens 103 e 104 no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar desta publicação. Abre-se o prazo regular de recurso nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações subsequentes. Maiores informações poderão ser obtidas na Prefeitura Municipal de São Simão, à Rua Cel. Rodolpho de Miranda, nº 167 - Centro - São Simão - São Paulo ou através do Telefone (0XX16) 3984.9070, ramal 202. São Simão/SP, 31 de Julho de 2017. João Sérgio Bonfiglioli Junior - Pregoeiro Oficial.

SÃO VICENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE

CÂMARA DE CONCILIAÇÃO DE PRECATÓRIOS DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE – PRECATÓRIOS TR 02 – EDITAL 05/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28.859/2015 – A Câmara de Conciliação de Precatórios do Município de São Vicente, torna pública a lista preliminar das propostas de pagamento de precatórios, na seguinte ordem: 1º) Precatório 201430006732, Processo 01694005319975020481, Credora Enilde Costa Barreto Varela; 2º) Precatório 20153000443, Processo 01658606319935020481, Credora Wanda Chantre Smiré Diniz. São Vicente, 01 de agosto de 2017. Eder Tarraf – Presidente Suplente da Câmara de Conciliação de Precatórios.

CÂMARA DE CONCILIAÇÃO DE PRECATÓRIOS DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE – PRECATÓRIOS TRUST DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO – EDITAL 06/2017 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28.859/2015 - REPUBLICAÇÃO – Convocação para apresentação de propostas de acordo direto com titulares de créditos de precatórios, nos termos da Emenda Constitucional 94/16, da Lei Municipal nº 3360-A de 28 de Agosto de 2015 e Resolução Municipal nº 4496-A de 08 de fevereiro de 2017. DO PERÍODO DE APRESENTAÇÃO: O formulário de requerimento para celebração de acordo direto, a Municipalidade de São Vicente será disponibilizado no Portal da Prefeitura Municipal de São Vicente – www.saovicente.sp.gov.br – e no Setor de Protocolo da Prefeitura, e deverá ser protocolizado devidamente preenchido e acompanhado da documentação exigida, entre os dias 07 de agosto e 11 setembro de 2017, na Secretaria da Fazenda do Município, localizada na Rua Frei Gaspar nº 384, sala 21, Centro, São Vicente, no horário das 09:00 às 17:00. São Vicente, 01 de agosto de 2017. Eder Tarraf – Presidente Suplente da Câmara de Conciliação de Precatórios.

SERRA NEGRA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA NEGRA

AVISO DE LICITAÇÃO - CARTA CONVITE Nº 016/2017
OBJETO: AQUISIÇÃO DE CAIXA D'ÁGUA TIPO "TAÇA" DE 5000 LITROS. DATA: 10/08/2017 – 14H00MIN (REABERTURA). Edital completo poderá ser retirado no balcão do Setor de Licitação da Prefeitura, sito à Praça John F. Kennedy, s/nº Centro, entre os dias úteis, das 13h00 às 18h00 em horário de expediente. E-mail: licitacao@serranegra.sp.gov.br. Informações: (19) 3892-9028. Serra Negra, 02 de Agosto de 2017. Dr SIDNEY ANTONIO FERRARESSO, Prefeito Municipal.

HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 050/2017
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE LEITE EM PÓ, SUPLEMENTOS E FRALDAS GERIÁTRICAS PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Torna-se público e para conhecimento dos interessados que o Pregão acima mencionado foi ADJUDICADO em 21/07/2017 – JULIANA MITTETAINER VICENTE, Pregoeira. Nos termos do Art. 43, Inc. VI da Lei Federal nº 8.666/93, combinado com o Art. 7º, Inc. V da Lei Municipal 3.612/2013, RATIFICO todos os atos praticados pela Sra. Pregoeira e pela equipe de apoio e HOMOLOGO o pregão em tela. Os licitantes: RICARDO GONÇALVES IPIRARA ME. ITENS: 06 E PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI EPP. ITEM: 07. VALOR TOTAL: R\$ 9.800,00. MEDICAM – MEDICAMENTOS CAMPINAS LTDA. ME. ITEM: 04. VALOR TOTAL: R\$ 8.000,00. L. P. SANTOS ATACADISTA ME. ITEM: 03. VALOR TOTAL: R\$ 20.340,00. WILLIAM LUCIANO DA COSTA ME. ITENS: 01. VALOR TOTAL: R\$ 2.505,00. SAMAPIR CIRURGICA LTDA EPP. ITENS: 02 e 05. VALOR TOTAL: R\$ 10.459,50. Serra Negra, 26 de julho de 2017. DR. SIDNEY ANTONIO FERRARESSO, Prefeito Municipal.

SERRANA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANA

EDITAL DE HOMOLOGAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0612017 - PROCESSO Nº 106/2017
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO EM BOTIÕES DE 13 KG E 45 KG, COM ENTREGA DE FORMA PARCELADA, PÉLO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA O ABASTECIMENTO DE DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRANA, conforme disposto no Anexo I – Termo de Referência, neste Edital e em seus demais anexos.

Após o curso legal do respectivo processo e, finalmente, após a desistência expressa do exercício do direito de interposição de recurso, pelo representante legal do proponente (conforme registro em ata), HOMOLOGO o respectivo Processo de Licitação, modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 061/2017 e o julgamento proferido pelo Pregoeiro e pelo Edital em segundo o qual o OBJETO LICITADO FOI ADJUDICADO ao proponente COPAGAD DISTRIBUIDORA DE GÁS S.A. – CNPJ nº 03.237.583/0026-15, o ITEM 01 – no valor unitário de R\$ 53,00 (cinquenta e três reais) e o ITEM 02 – no valor unitário de R\$ 210,00 (duzentos e dez reais). VALOR TOTAL DO OBJETO LICITADO: R\$ 52.637,00 (cinquenta e dois mil seiscentos e trinta e sete reais). Assim sendo, RATIFICO o respectivo julgamento proferido pelo Pregoeiro, HOMOLOGANDO o presente processo de Pregão Presencial.

Desde já, ficam os representantes legais das empresas supracitadas, INTIMADAS a comparecer nesta Prefeitura Municipal, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da publicação deste Edital de Homologação na Imprensa Oficial do Estado – DOfE / SP – Executivo I – Diário dos Municípios, para a celebração do respectivo Contrato Administrativo. Publique-se na forma da Lei. Serrana/SP, 31 de julho de 2017. VALÉRIO ANTÔNIO GALANTE - Prefeito Municipal.

SERTÃOZINHO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERTÃOZINHO

PREGÃO Nº 08/617
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE CAIXAS D'ÁGUA EM ESTABELECIMENTOS DE ENSINO, NESTE MUNICÍPIO COMARCA DE SERTÃOZINHO/SP.

ABERTURA/ENCERRAMENTO: se dará às 09:00 horas do dia 15/08/2017, para entrega dos envelopes: proposta e habilitação.

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PROJETOS DO FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE.

ABERTURA/ENCERRAMENTO: se dará às 14:00 horas do dia 15/08/2017, para entrega dos envelopes: proposta e habilitação.

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONFECÇÃO DE PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO DE LOGRADOURO PARA O DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE (DEMULTRAN).

ABERTURA/ENCERRAMENTO: se dará às 09:00 horas do dia 16/08/2017, para entrega dos envelopes: proposta e habilitação.

As licitações supra serão realizadas na sala de licitações - Paço Municipal, sito à Rua Aprígio de Araújo, 837, Sertãozinho/SP. Os Editais poderão ser retirados junto ao Depto. de Licitações no horário das 08:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas e no site www.sertaozinho.sp.gov.br.

INFORMAÇÕES: TEL. (16) 2105-3044 ou 2105-3052.
Secretaria de Administração, Depto. de Licitações, 01 de agosto de 2017.

Eder Rafael Zamoner-Pregoeiro

SERVIÇO DE ÁGUA, ESGOTO E MEIO AMBIENTE

TERMO HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO Nº 02/617
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE 190 METROS DE TUBO AÇO CARBONO, DIÂMETRO DE 6", CONFORME PROJETO BÁSICO E PLANILHA ORÇAMENTÁRIA.

Carlos Roberto Sarni, Superintendente do SAEMAS, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, HOMOLOGA todos os atos praticados pela Sra. Pregoeira e Equipe de Apoio no processo licitatório referenciado, do tipo menor preço, declarando FRACASSADO o referido Pregão.

INFORMAÇÕES: TEL. (016) 3946-4646.
Departamento Administrativo, 01 de agosto de 2017.

Carlos Roberto Sarni - Superintendente
PREGÃO Nº 02/617

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME OU EPP
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REFORMA E MANUTENÇÃO DOS POÇOS DE VISITA, CONFORME PROJETO BÁSICO E PLANILHA ORÇAMENTÁRIA.

ABERTURA/ENCERRAMENTO: se dará às 09:00 horas do dia 16/08/2017, para entrega dos envelopes: proposta e habilitação.

O pregão supra será realizado na sala de Licitações - SAEMAS, sito na Rua Jordão Borghetti, 250, Bairro Jd. Recreio, Sertãozinho/SP. O Edital poderá ser retirado junto ao Depto de Suprimentos e Licitação do SAEMAS nos horários das 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas e no site www.semas.com.br.

Providências de praxe.
INFORMAÇÕES: TEL. (016) 3946-4646.
Departamento Administrativo, 01 de agosto de 2017.

Taísa Belezini - Presidente da Comissão de Licitação

SOROCABA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA

Acha-se aberto na Prefeitura de Sorocaba o PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2017 - CPL nº 075/2017, destinado ao REGISTRO DE PREÇOS DE DIETAS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA ATENDER PACIENTES DO SUS. ABERTURA DIA 16/08/2017 às 09:00 horas. Informações pelo site www.licitacoes-e.com.br, nº da Licitação: 682159 - fone (15) 2238.2315 ou e-mail direta@sorocaba.sp.gov.br. Sorocaba, 31 de julho de 2017. – Debora Cristina Koike Ikeda – Pregoeira.

A Prefeitura de Sorocaba através do seu Pregoeiro comunica aos interessados no PREGÃO PRESENCIAL Nº 61/2017 - CPL Nº 37/2017, destinado a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CADASTRAMENTO DOS CIDADÃOS COM CONFECÇÃO E ENTREGA DE CARTÃO, INCLUINDO FORNECIMENTO, LICENCIAMENTO, IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO PARA O PROJETO DE CADASTRO ÚNICO DO CIDADÃO, que resolve SUSPENDER, por razões de Impugnações e Esclarecimentos, eis que verificou a necessidade da revisão do Edital, para que se atinja o real objetivo do certame. Informações no site www.sorocaba.sp.gov.br ou informações pelo fone 32382398. Sorocaba, 25 de julho de 2017. REGINA CELIA CANHADA RODRIGUES - Pregoeira.

A Prefeitura de Sorocaba, através de sua Pregoeira, informa às licitantes interessadas no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2017 - CPL Nº 366/2017, destinado a AQUISIÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E INSTALAÇÃO DE BRINQUEDOS PLAYGROUND PARA OS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. ABERTURA DIA 17/08/2017 às 09:00 hrs. Informações pelo telefone (15) 328.2121 ou e-mail valmaide@sorocaba.sp.gov.br - Nº 682136 da Licitação. Sorocaba, 01 de Agosto de 2017. VALÉRIA CRISTINA PRESTES DE ALMEIDA - Pregoeira.

SERVÍCIO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

CONTRATO Nº 070/SLC/2016 - TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL E NOTIFICAÇÃO
Processo Administrativo: nº 4.494/2016-SAAE.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto.
Contratadas: INFRA TUBOS COMÉRCIO HIDRÁULICO EIRELI - ME.

Objeto: Rescisão o contrato 70/SLC/2016 destinado ao fornecimento de conexões de PVC decorre desta rescisão a aplicação de multa equivalente a 20% do valor total contratado correspondente a R\$ 12.380,00 conforme cláusula 8.1.5 do contrato.

Data: 27/07/2017
CONTRATO Nº 054/SLC/2016 - ADITAMENTO
TERMO Nº 60/2017
Processo Administrativo: nº 4.059/2016-SAAE.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto.
Contratada: JULIO JULIO MINERAÇÃO LTDA.

Objeto: Prorrogação por mais 03 meses o contrato assinado em 22/08/2016, contados a partir do dia 23/08/2017 e encerrarse no dia 22/11/2017, com fundamento no Artigo 57, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Data: 27/07/2017
CONTRATO Nº 048/SLC/2015 - ADITAMENTO
TERMO Nº 61/2017
Processo Administrativo: nº 2.748/2015-SAAE.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto.
Contratada: DANIEL FERREIRA DA SILVA - ME.

Objeto: Prorrogação por mais 12 meses o contrato assinado em 02/08/2015, contados a partir do dia 05/09/2017 e encerrar-se no dia 04/08/2018, com fundamento no Artigo 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Data: 27/07/2017
CONTRATO Nº 065/SLC/2016 - ADITAMENTO
TERMO Nº 62/2017
Processo Administrativo: nº 260/2016-SAAE.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto.

Contratada: ROCHA-FORTE TRANSPORTES E SERVIÇOS EIRELI.

Objeto: Acrescentar-se o percentual de 24,89% correspondente a R\$ 75.000,00 ao valor total atualizado do contrato (R\$ 301.321,04), assinado em 18/10/2016 com fundamento no Artigo 65, inciso I, alínea "b" do § 5º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Data: 27/07/2017
CONTRATO Nº 048/SLC/2016 - ADITAMENTO
TERMO Nº 66/2017
Processo Administrativo: nº 4.497/2016-SAAE.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto.
Contratada: MP DISTRIBUIDORA DE MATERIAS LTDA - EPP.

Objeto: Fica o contrato assinado em 26/07/2016, prorrogado por mais 90 dias contados a partir do dia 27/07/2017 e a encerrar-se no dia 26/10/2017, com fundamento no Artigo 57, §1º incisos II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Data: 26/07/2017
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/SLC/2017.
Processo Administrativo: nº 9.667/2016-SAAE.
Pregão Eletrônico Sistema Registro de Preços: nº 24/2017
Detentora: BRIMAX COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - EIRELI - ME.

Objeto: Fornecimento de bateria 100 amperes - 12 volts. Valor Unitário: lote 01: R\$ 14.661,00.
Data: 03/07/2017.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 002/SLC/2017.
Processo Administrativo: nº 9.667/2016-SAAE.
Pregão Eletrônico Sistema Registro de Preços: nº 24/2017
Detentora: BIDDING CENTER COMERCIAL DISTRIBUIDORA E SERVIÇOS EIRELI - EPP.

Objeto: Fornecimento de bateria 150 amperes - 12 volts. Valor Unitário: lote 02 - R\$ 9.249,90.
Data: 03/07/2017.

CONTRATO Nº 26/SLC/2017.
Processo Administrativo: nº 1.368/2017-SAAE.
Pregão Eletrônico: nº 02/2017.
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Sorocaba.

Contratada: LABOR SOLUÇÕES EM ENGENHARIA LTDA EPP.
Objeto: Fornecedor de kits placa de Anatoxina-a com 96 poços para análise quantitativa.
Valor: R\$ 17.920,00.
Data: 11/07/2017.

CONTRATO Nº 29/SLC/2017.
Processo Administrativo: nº 1.238/2017-SAAE.
Pregão Presencial: nº 06/2017
Contratante: Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Sorocaba.

Contratada: HUNTER COMERCIAL LOCAÇÕES EIRELI - EPP.
Objeto: Locações de caminhões e máquinas.
Valor: R\$ 1.324.980,00.
Data: 18/07/2017.

SUD MENUCCI

PREFEITURA MUNICIPAL DE SUD MENUCCI

TERMO ADITIVO Nº 016/2017
CONTRATO Nº 048/2016
PROCESSO GERAL Nº 053/2016
TOMADA DE PREÇO Nº 005/2016
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Sud Menucci.
CONTRATADA: FSG CONSTRUTORA LTDA - EPP.
CLÁUSULA SÉTIMA - PRAZO DE EXECUÇÃO: 06 (seis) meses.

CLÁUSULA OITAVA - PRAZO DE VIGÊNCIA: 18(dozito) meses.

DATA DE ASSINATURA: 30 de Maio de 2017.
JULIO CESAR GOMES - PREFEITO MUNICIPAL
TERMO ADITIVO Nº 017/2017
CONTRATO Nº 048/2016
PROCESSO GERAL Nº 053/2016
TOMADA DE PREÇO Nº 005/2016
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Sud Menucci.
CONTRATADA: FSG CONSTRUTORA LTDA - EPP.
LA TERCEIRA - PREÇOS, PASSARÁ A VIGORAR COM A SEGUNTE REDAÇÃO: Pela obra aqui contratada, as partes arbtraram para efeito de direito, o valor Global de R\$ 167.765,84 (cento e sessenta e sete mil e setecentos e sessenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos);

DATA DE ASSINATURA: 26 de Julho de 2017.
JULIO CESAR GOMES - PREFEITO MUNICIPAL
REABERTURA PARA SESSÃO DESERTA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2017
PROCESSO Nº 050/2017
LICITAÇÃO DIFERENCIADA – EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE CONSULTORIA E ASSISSORIA TÉCNICA EM GESTÃO AMBIENTAL PARA ATENDER AO SETOR DE MEIO AMBIENTE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SUD MENUCCI.

Abertura dia: 15 de Agosto de 2017.
O Edital estará disponível no site www.sudmenucci.sp.gov.br a partir do dia 02 de Agosto de 2017. Maiores informações pelo fone (18) 3786-9600/9613.

Sud Menucci - SP 01 de Agosto de 2017
JULIO CESAR GOMES - PREFEITO MUNICIPAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2017
REGISTRO DE PREÇOS Nº 013/2017
PROCESSO Nº 051/2017
LICITAÇÃO DIFERENCIADA – EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LUBRIFICANTES PARA OS VEÍCULOS E MAQUINAS DA FROTA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SUD MENUCCI.

Abertura dia: 14 de Agosto de 2017.
O Edital estará disponível no site www.sudmenucci.sp.gov.br a partir do dia 02 de Agosto de 2017. Maiores informações pelo fone (18) 3786-9600/9613.

Sud Menucci - SP 01 de Agosto de 2017.
JULIO CESAR GOMES - PREFEITO MUNICIPAL

SUMARÉ

PREFEITURA MUNICIPAL DE SUMARÉ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2017 - HOMOLOGAÇÃO
O Secretário Municipal de Finanças e Orçamento no uso de suas atribuições, homologa o objeto da Licitação nº 011/2017, junto a empresa Extintores Brasil Eireli Epp, destinado a Contratação de Aquisição de fire proct dos docentes, para a Secretaria de Educação, para que produza os devidos efeitos legais.

SUMARÉ, 01 DE AGOSTO DE 2017
SILVIO CÉSAR COLTRO - SECRETÁRIO - SMARH
PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2017 - HOMOLOGAÇÃO
O Secretário Municipal de Finanças e Orçamento no uso de suas atribuições, homologa o objeto da Licitação nº 013/2017, junto a empresa Extintores Brasil Eireli Epp, destinado a Contratação de empresa especializada para recarga e manutenção de extintores para que produza os devidos efeitos legais.

SUMARÉ, 01 DE AGOSTO DE 2017
SILVIO CÉSAR COLTRO - SECRETÁRIO - SMARH